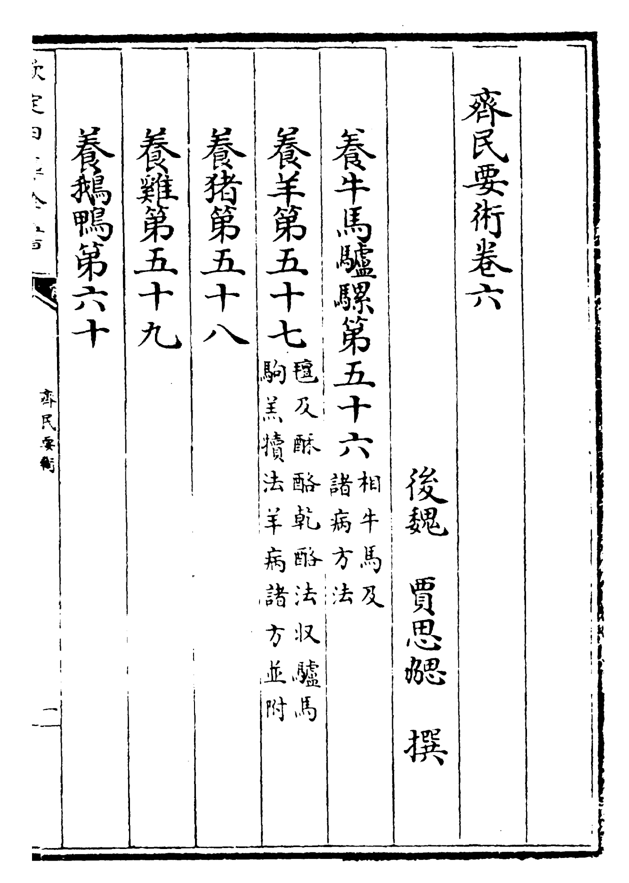
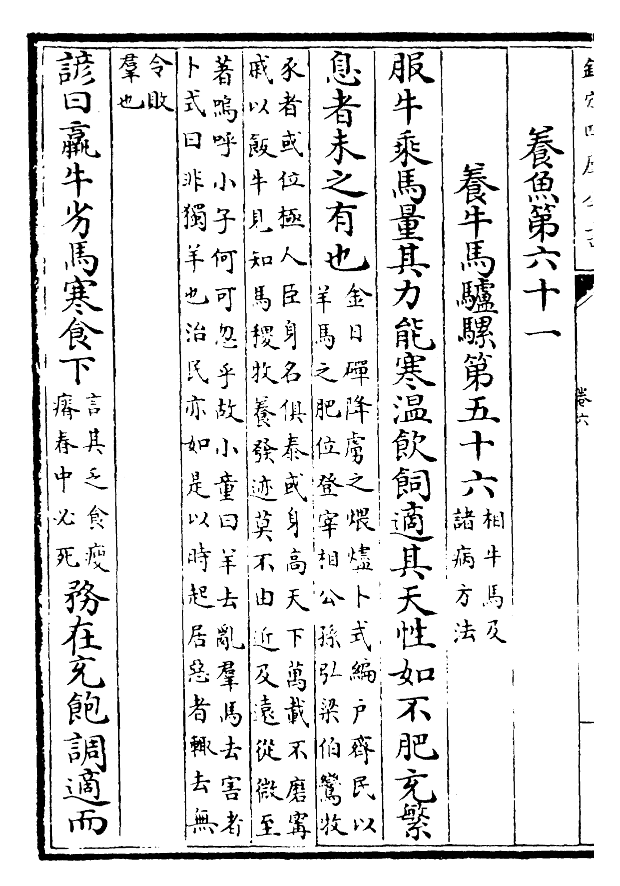
四庫全書薈要·乾隆御览本

子部



齊民要術卷六

後魏　賈思勰　撰



養魚第六十一

養牛馬驢騾第五十六 相牛馬及諸病方法

服牛乘馬量其力能寒溫飲飼適其天性如不肥充繁息者未之有也 金日磾降虜之煨爐卜式編戶齊民以羊馬之肥位登宰相公孫弘梁伯鸞牧豕者或位極人臣身名俱泰或身高天下萬載不磨寓戚以飯牛見知馬援牧養發迹莫不由近及遠從微至著嗚呼小子何可忽乎故小童曰羊去亂羣馬去害者卜式曰非獨羊也治民亦如是以時起居惡者輙去無令敗羣也

諺曰羸牛劣馬寒食下 言其乏食瘦瘠春中必死 務在充飽調適而

已

陶朱公曰子欲速富當畜五牸牛馬猪羊驢五畜之牸然畜牸則速富之術也

禮記月令曰季春之月合累牛騰馬遊牝于牧累騰皆乘匹之名是月所以合牛馬仲夏之月遊牝別羣則縶騰駒孕任欲止為其牝氣有餘恐相蹄齧也仲冬之月牛馬畜獸有放逸者取之不詰王居明堂禮曰冬命農畢積聚繼放牛馬

凡驢馬駒初生忌灰氣遇新出爐者輒死經雨者則不忌

馬頭為王欲得方目為丞相欲得光脊為將軍欲得强

腹脇為城郭欲得張四下為令欲得長

凡相馬之法先除三羸五駑乃相其餘大頭小頸一羸弱脊大腹二羸小頸大蹄三羸大頭緩耳一駑長頸不折二駑短上長下三駑大髂括貫切短脅四駑淺髋薄髀五駑

騮馬驪肩鹿毛䮄 馬驔駱馬皆善馬也

馬生墮地無毛行千里溺舉一脚行五百里

相馬五藏法肝欲得小耳小則肝小肝小識人意肺欲

得大鼻大則肺大肺大則能奔心欲得大目大則心大

心大則猛利不驚目四满則朝暮健腎欲得小腸欲得

厚且長腸厚則腹下廣方而平脾欲得小膁腹小則脾

小脾小則易養望之大就之小筋馬也望之小就之大

肉馬也皆可乘致致瘦欲得見其肉謂前肩守肉致肥欲得

見其骨骨謂頭顱馬龍顱突目平脊大腹脞重有肉此三事

備者亦千里馬也水火欲得分水火在鼻兩孔間也上唇欲急而

方口中欲得紅而有光此馬千里馬上齒欲鉤鉤則夀

下齒欲鋸鋸則怒頷下欲深下唇欲緩牙欲去齒一寸則四百里牙劒鋒則千里嗣骨欲廉如織杼而潤又欲長（頰下側八骨是）目欲滿而澤眶欲小上欲弓曲下欲直素中欲廉而張（素鼻孔上）陰中欲得平（股下）主人欲小（股裏上近前也）陽裏欲高則怒（股中上近主人）額欲方而平八肉欲大而明（耳下）玄中欲深（耳下近牙）耳欲小而鋭如削筩相去欲促鬣欲戴中骨高二寸（鬣中骨也）易骨欲直（眼下直下骨也）頰欲開赤長膺下欲廣一尺以上名曰挾（一作扶）尺能久走鞅欲方（頰前）喉欲曲而

深胷欲直而出（髀間前向）鳧間欲開望視之如雙鳧頸骨欲大肉次之髻欲桎而厚且折季毛欲長多覆肝肺無病（髮後毛是）背欲短而方脊欲大而抗脢筋欲大（夾脊筋也）飛鳧見者怒（膂後筋也）三府欲齊（兩髂及中骨也）尻欲頹而方尾欲減本欲大脅肋欲大而窪名曰上渠能久走龍翅欲廣而長升肉欲大而明（髀外肉也）輔肉欲大而明（前腳下肉）腸欲充腔小（腔膁）季肋欲張（短肋）懸薄欲厚而緩（腳脛）虎口欲開（股肉）腹下欲平滿善走名曰下渠日三百里陽肉欲上而高起（髀外近前）髀

欲廣厚汗溝欲深明直肉欲方能久走（髀後肉也）輸（一作翰）鼠欲方（直肉下也）胸肉欲急（髀裏也）間筋欲急短而減善細走（輸鼠下筋）機骨欲舉上曲如懸匡馬頭欲高距骨欲出前間骨欲出前後曰（外鳧臨蹄骨也）附蟬欲大前後目（夜眼）股欲薄而博善能走（後髀前骨）臂欲長而膝本欲起有力（前脚膝上向前）肘後欲開能走膝欲方而庳髀骨欲短兩肩骨欲深名曰前渠怒蹄欲厚三寸硬如石下欲深而明其後開如鷂翼能久走

相馬從頭始頭欲得高峻如削成頭欲重宜少肉如剥兎頭壽骨欲得大如緜絮苞圭石壽骨者髮所生處也白從額上入口名俞膺一名的顱奴乘客死主乘棄市大兇馬也馬眼欲得高眶欲得端正骨欲得成三角睛欲得如懸鈴紫艷兇目不四滿下唇急不愛人又淺不健食目中縷貫瞳子者五百里下上徹者千里睫亂者傷人目下而多白畏驚瞳子前後肉不滿皆兇惡若旋毛眼眶上壽四十年值眶骨中三十年值中眶下十八年在目下

者不借睛却轉後白不見者喜旋而不前目睛欲得黃目欲大而光目皮欲得厚目上白中有橫筋五百里上下徹者千里目中白縷者老馬子目赤睫亂齧人反睫者善奔傷人目下有橫毛不利人目中有火字者壽四十年目偏長一寸三百里目欲長大旋毛在目下名曰承泣不利人目中五采盡具五百里壽九十年良多血氣也駑多赤青肝氣也走多黃腸氣也材知多白骨氣也材多黑腎氣也駑用策乃使訛也白馬黑目不利人

目多白却視有態畏物喜驚
馬耳欲得相近而前竪小而厚一寸三百里三寸千里
耳欲得小而前竦耳欲得短殺者良植者鴐小而長者
亦鴐耳欲得小而促狀如斬竹筒耳方者千里如斬筒
七百里如雞距者五百里
鼻孔欲得大鼻頭文如王火字欲得明鼻上文如王公
五十歲如火四十歲如天三十歲如小一十歲如今十
八歲如四八歲如宅七歲鼻如水文二十歲鼻欲得廣

而方
脣不覆齒少食上脣欲得急下脣欲得緩上脣欲得方下脣欲得厚而多理故曰脣如板鞮御者啼黄馬白喙不利人
口中色欲得紅白如火光為善材多氣良且壽即黑不鮮明上盤不通明為惡材少氣不壽一曰相馬氣發口中欲見紅白色如穴中看此皆老壽一曰口中欲正赤上理文欲使通直勿令斷錯口中青者三十歲如虹腹

下皆不盡壽駒齒死矣口吻欲得長口中色欲得鮮好
旋毛在物後為御禍不利人剌芻欲竟骨端剌芻者齒間肉
齒左右蹉不相當難御齒不周密不久疾不滿不原不
能久走一歲上下生乳齒各二二歲上下生齒各四三
歲上下生齒各六四歲上下生成齒二成齒皆背三入四方生也五
歲上下著成齒四六歲上下著成齒六兩廂黃生區受麻子也七
歲齒兩邊黃各缺區平受米八歲上下盡區如一受麥
九歲下中央兩齒臼受米十歲下中央四齒臼十一歲

下六齒盡白十二歲下中央兩齒平十三歲下中央四齒平十四歲下中央六齒平十五歲上中央兩齒白十六歲上中央四齒白若看上齒依下齒次第者十七歲上中央六齒皆白十八歲上中央兩齒平十九歲上中央四齒平二十歲上中央六齒平二十一歲下中央兩齒黄二十二歲下中央四齒黄二十三歲下中央六齒盡黄二十四歲上中央二齒黄二十五歲上中央四齒黄二十六歲上中央六齒盡黄二十七歲下中二齒白二十八歲下

中四齒白二十九歲下中盡白三十歲上中央二齒白三十一歲上中央四齒白三十二歲上中盡白

頸欲得䐔而長頸欲得重頷欲折胷欲出臆欲廣頸項欲厚而强廻毛在頸不利人

白馬黑毛不利人肩肉欲寧寧者却也雙鳧欲大而上雙鳧胷兩邊肉如鳧

脊欲得平而廣能負重背欲得平而方鞍下有廻毛名負尸不利人

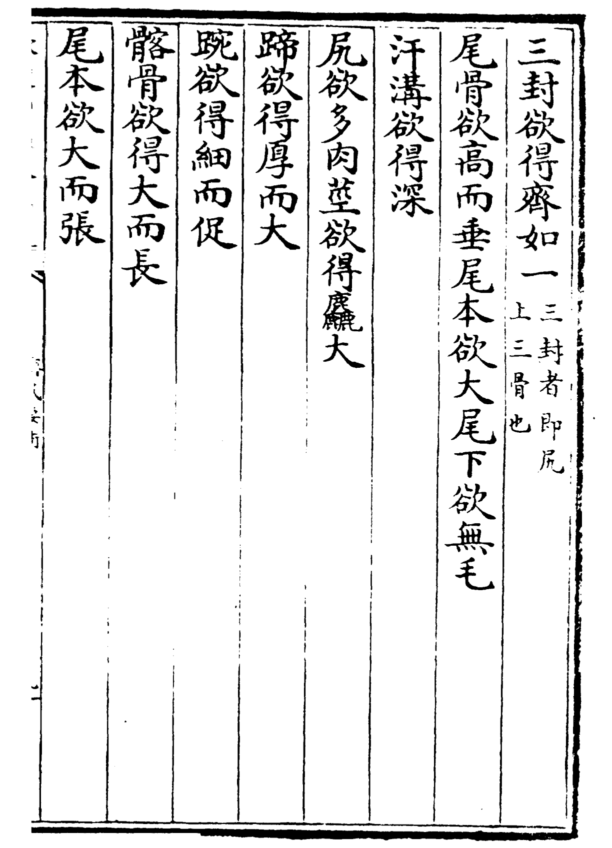
從後數其脇肋得十者良凡馬十一者二百里十二者千里過十三者天馬萬乃有一耳一云十三肋五百里十五肋千里也

腋下有迴毛名曰挾尸不利人

左脇有白毛直下名曰帶刀不利人

腹下欲平有八字腹下毛欲前向腹欲大而垂結脉欲多大道筋欲大而直大道筋從脇下抵股者是

腹下陰前兩邊生逆毛入腹帶者行千里一尺者五百里



三封欲得齊如一 三封者即尻上三骨也

尾骨欲高而垂尾本欲大尾下欲無毛

汗溝欲得深

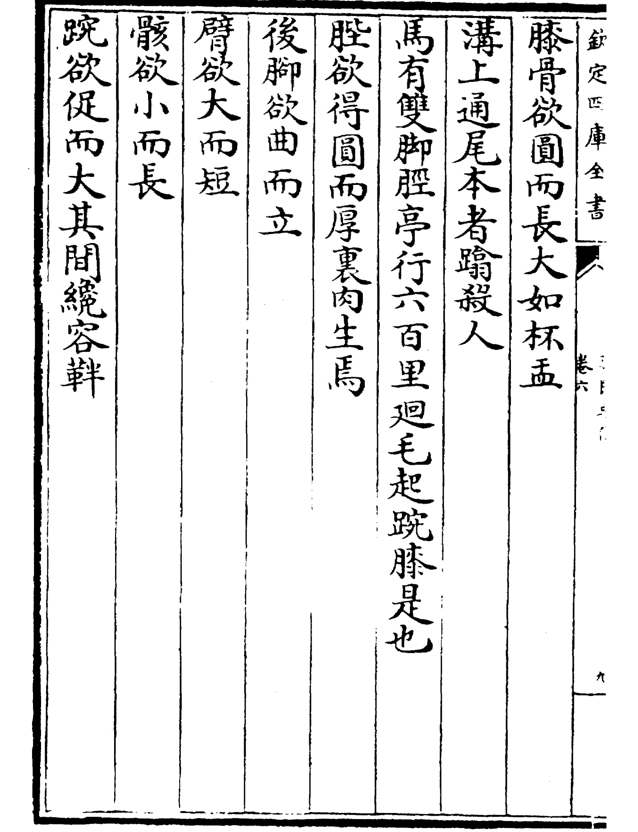
尻欲多肉莖欲得麤大

蹄欲得厚而大

䏽欲得細而促

髂骨欲得大而長

尾本欲大而張



膝骨欲圓而長大如杯盂

溝上通尾本者蹹殺人

馬有雙脚脛亭行六百里迴毛起踠膝是也

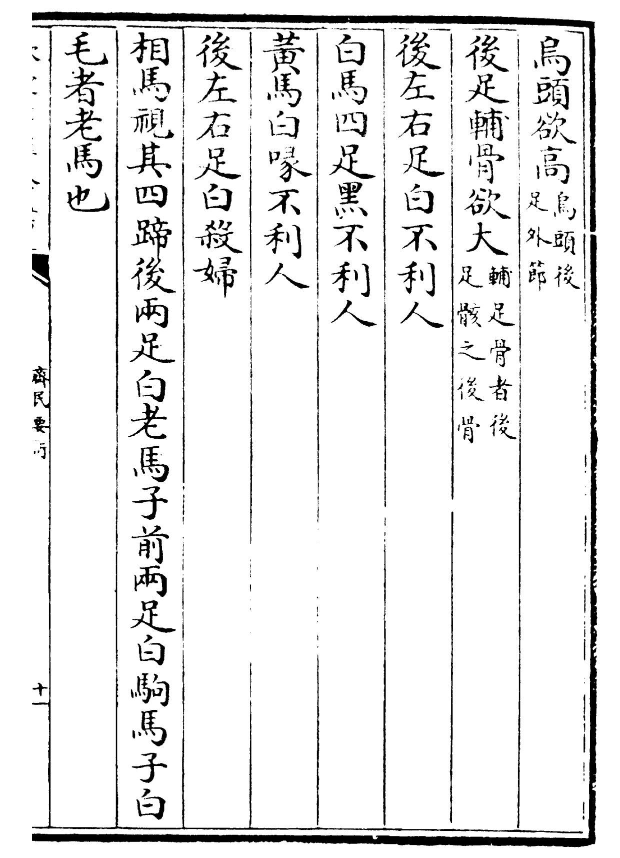
胜欲得圓而厚裏肉生焉

後脚欲曲而立

臂欲大而短

骸欲小而長

踠欲促而大其間纔容靽



烏頭欲高烏頭後足外節

後足輔骨欲大輔足骨者後足骸之後骨

後左右足白不利人

白馬四足黑不利人

黄馬白喙不利人

後左右足白殺婦

相馬視其四蹄後兩足白老馬子前兩足白駒馬子白毛者老馬也

四蹄欲厚且大四蹄顛倒若豎履奴乘客死主乘棄市不可畜

久步即生筋勞筋勞則發蹄痛凌氣一曰生骨則發癰腫一曰發蹄生癰也

久立則發骨勞骨勞即發癰腫

久汗不乾則生皮勞皮勞者騝而不振

汗未善燥而飼飲之則生氣勞氣勞者即騝而不起

驅馳無節則生血勞血勞則發强行

何以察五勞終日驅馳舍而視之不騝者筋勞也騝而

不時起者骨勞也起而不振者皮勞也振而不噴者氣勞也噴而不溺者血勞也筋勞者兩絆却行三十步而已一曰筋勞者驟起而絆之徐行三十里而已骨勞者令人牽之起從後笞之起而已皮勞者夾脊摩之熱而已氣勞者緩繫之櫪上遠餧草噴而已血勞者高繫無飲食之大溺而已飲食之節食有三芻飲有三時何謂也一曰惡芻二曰中芻三曰善芻善謂飢時與惡芻飽時與善芻引之令食食常飽則無不肥剉草粗雖是豆穀亦不肥充細剉無節簁而食之者令馬肥不啌音江自然好矣何謂三時一曰朝飲少之

二曰晝飲則肎膺水三曰暮極飲之一曰夏汗冬寒皆當節飲諺曰旦起騎穀日中騎水斯言旦飲須節水也每飲食令行驟則消水小驟數百步亦佳十日一放令其陸梁舒展令馬硬實也

夏即不汗冬即不寒汗而極乾

飼父馬令不鬬法多有父馬者别作一坊多置槽廐剉芻及穀頭各自别安唯著韁頭浪放不繫非直飲食遂性舒適自在至於黄溺自然一處不須掃除乾地眠卧不濕不汙百匹羣行亦不鬬也

飼征馬令硬實法細剉芻杴擲揚去葉專取取和穀豆秣之置槽於逈地雖復雪寒勿令安厩下一日一走令其肉熱馬則硬實而耐寒苦也

贏驢覆馬生贏則准常以馬覆驢所生騾者形容壯大彌復勝馬然選七八歲草驢骨口正大者母長則受

駒父大則子壯草驢不產產無不死養草驢常須防勿令離羣也

驢大都類馬不復別起條端

凡以豬槽飼馬以石灰泥馬槽馬汗繫著門此三事皆

令馬落駒 術曰常繫獼猴於馬坊令馬不畏辟惡消百病也

治牛馬病疫氣方 取獺屎煑以灌之獺肉及肝彌良不能得肉肝入用屎耳

治馬患喉痺欲死方 纏刀子露鋒刃一寸刺咽喉令潰破即愈不治必死也

治馬黑汗方 取燥馬屎置瓦上以人頭亂髮覆之火燒馬屎及髮令煙出着馬鼻下熏之使煙入馬鼻中須臾即痊也

又方 取豬脊引脂雄黄亂髮凡三物著馬鼻下燒之使煙入馬鼻中須臾即瘥

馬中熱方 煑大豆及熱飯噉馬三度愈也

治馬汗淩方 取美豉一升好酒一升夏著日中冬則温熱浸豉使液以手搦之絞去滓以汁灌口汗出則愈矣

治馬疥方 用雄黄頭髮二物以臘月豬脂煎之髮消以塼揩疥令赤及熱塗之即愈也

又方 湯洗疥拭令乾煑麪糊熱塗之即愈也

又方 燒柏脂塗之良

又方 研芥子塗之差六畜疥悉愈然柏瀝芥子並是燥藥其徧體患疥者宜歷落班駮以漸塗之待差更

塗餘處一日之中頓塗偏體則無不死

治馬中水方 取鹽著兩鼻中各如雞子黃許大捉鼻令馬眼中淚出乃止良也

治馬中穀方 手捉甲上長髮向上提之令皮離肉如此數過以鈹刀子刺空中皮令突過以手當刺孔則有如風吹人手則是穀氣耳令人溺上又以鹽塗使人立乘數十步即愈耳

又方 取餳如雞子大打碎和草飼馬甚佳也

又方 取麥蘖末三升和穀飼馬亦良

治馬腳生附骨不治者入膝節令馬長跛方 取芥子熟擣如雞子黃許取巴豆三枚去皮留臍三枚亦擣熟以水和令相著和時用刀子不爾破人手當附骨上拔去毛骨外融

蹇蠟周匝擁之不爾恐藥躁瘡大著蠟罷以藥傅骨上取生布割兩頭作三道急裹之骨小者一宿便盡大者不過再宿然須要數看恐骨盡便傷好處看附骨盡取冷水淨洗瘡上刮取車軸頭脂作餅子著瘡上速以淨布急裹之三四日解去即生毛而無瘢此法甚良大勝炙者然瘡未瘥不得輒乘若瘡中出血便成大病也

治馬被刺脚方 用穬麥和小兒哺塗即愈

馬炙瘡 未瘥不用令汗瘡白痂時慎風得瘥後從意騎耳

治馬瘙蹄方 以刀刺馬踠叢毛中使血出愈

又方 融羊脂塗瘡上以布裹之

又方 取鹹土兩石許以水淋取一石五斗釜中煎取三二斗剪去毛以泔清淨洗乾以鹹汁洗之三度即

愈

又方　以湯洗淨燥拭之嚼麻子塗之以布帛裹三度愈若不斷用殺塗五六度即愈

又方　剪去毛以鹽湯淨洗去加燥拭於破瓦中煮人尿令沸熱塗之即愈

又方　以鋸子割所患蹄頭前正當中斜割之令上狹下濶如鋸齒形去之如剪箭括向深一寸許刀子摘令血出色心黑出五升許解放即瘥

又方　先以酸泔清洗淨然後爛煮猪蹄取汁及熱洗之瘥

又方　取炊釜底湯淨洗以布拭水令盡取黍米一升作稠粥以故布廣三四寸長七八寸以粥糊布上厚裹蹄上瘡處以散麻纏之三日去之即當瘥也

又方 耕地中拾取禾茇東倒西倒者若東西橫地取南倒北倒者一壟取七科三壟凡取二十一科淨洗釜中煑取汁色黑乃止剪却毛泔淨洗去痂以禾茇汁熱塗之一上即愈

又方 尿清羊糞令液取屋四角草就上燒令灰入缽中研令熱用泔洗蹄以糞塗之再三愈

又方 煑酸棗根取汁淨洗訖水和酒糟毛袋盛漬蹄沒瘡處數度即瘥也

又方 淨洗了擣杏仁和豬脂塗四五上即當愈

治馬大小便不通眠起欲死須急治之不治一日即死

以脂塗人手探穀道中去結屎以鹽內溺道中須臾得溺便當瘥也

治馬卒腹脹眠卧欲死方 用冷水五升鹽二斤研鹽令消以灌口中必愈

治驢漏蹄方鑿厚磚石令容驢蹄深二寸許熱燒磚令熱赤削驢蹄令出漏孔以蹄頓著磚孔中傾鹽酒醋令沸浸之牢捉勿令腳動待磚冷然後放之即愈入水遠行悉不發

牛歧胡有壽歧胡牽兩腋亦分為三也眼去角近行駃眼欲得大眼中有白脉貫瞳子最快二軓齊者快二軓從鼻至髀為前軓甲至髂為後軓頸骨長且大快壁堂欲得濶壁堂腳肢間也倚欲得如絆馬聚而正也莖欲得小膺庭欲得廣膺庭胷也天關欲得成天關脊接骨也儁骨欲得垂儁骨脊骨中夾欲得下也洞胡無壽洞胡從頭至臆也旋毛在珠淵無壽珠淵當眼下也上池有亂毛起妨主上池兩角中一曰戴

麻也倚脚不正有勞病角冷有病毛拳有病毛欲得短密若長疎不耐寒氣耳多長毛不耐寒熱單脅無力有生癖即决者有大勞病尿射前脚者快直下者不快亂睫者觝人後脚曲及直並是好相直尤勝進不甚直退不甚曲為下行欲得似羊行頭不用多肉臀欲方尾不用至地至地少力尾上毛少骨多者有力膝上縛肉欲得硬角欲得細橫竪無在大身欲得促形欲得如卷卷者其形側也插頸欲得高一曰體欲得緊大膁疎肋難飼龍突目

好跳又云不能行也鼻如鏡鼻難牽口方易飼蘭株欲得大蘭株尾株豪筋欲得成就豪筋脚後橫筋豐岳欲得大豐岳膝株骨也蹄欲得豎豎如羊角垂星欲得有努肉垂星蹄上有肉覆蹄謂之努肉力柱欲得大而成力柱常車肋欲得密肋骨欲得大而張張而廣也髀骨欲得出儁骨上出背脊骨上也易牽則易使難牽則難使泉根不用多肉及多毛泉根莖所出也懸蹄欲得橫如八字也陰虹屬頸行千里陰虹者有雙筋白毛骨屬脛甯公所飯也陽鹽欲得廣陽鹽者夾尾株前兩膁也當陽鹽中間脊骨欲得窜窜則雙脊不窜則為單脊常有似鳴者有黃

治牛疫氣方取人參一兩細切水煑取汁五六升灌口中

又方臘月兎頭燒作灰和水五六升灌之亦良

又方硃砂三指撮油脂二合清酒六合煖灌即瘥

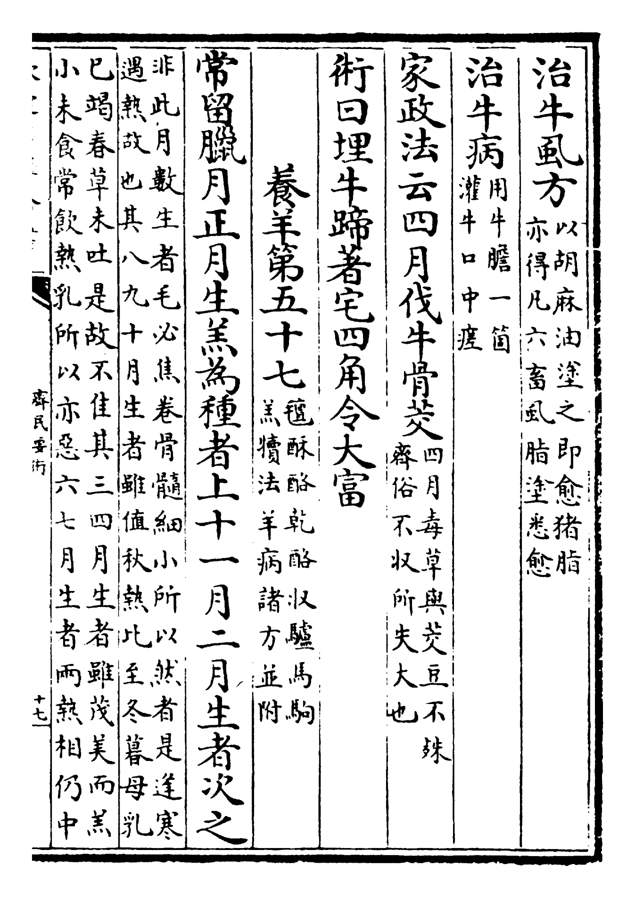
治牛腹脹欲死方取婦人陰毛草裹與食之即愈此治氣脹也

又方研麻子取汁溫令微熱擘口灌之五六升許愈此治生豆腹脹垂死者大良

治牛疥方煑烏頭汁熱洗五度即瘥耳

治牛肚反及嗽方取榆白皮水煑極熱令甚滑以五升灌之即瘥也

治牛中熱方取兎腸肚勿去屎以裹草吞之不過再三即愈



治牛虱方 以胡麻油塗之即愈猪脂亦得凡六畜虱脂塗悉愈

治牛病 用牛膽一箇灌牛口中瘥

家政法云四月伐牛骨茨 四月毒草與茨豆不殊齊俗不收所失大也

術曰埋牛蹄著宅四角令大富

養羊第五十七 氈酥酪乾酪收驢馬駒羔犢法羊病諸方並附

常留臘月正月生羔為種者上十一月二月生者次之 非此月數生者毛必焦卷骨髓細小所以然者是逢寒遇熱故也其八九十月生者雖值秋熱比至冬暮母乳已竭春草未吐是故不佳其三四月生者雖茂美而羔小未食常飲熱乳所以亦惡六七月生者兩熱相仍中

之甚其十一月及二月生者母既含重膚軀充儲草雖枯亦不羸瘦母乳適盡即得春草是以亦佳也大率十口一羝羝少則不孕羝多則亂羣不孕者必瘦瘦則匪唯不蕃息經冬或死羝無角者更佳有角者喜相觝觸傷胎所由也供厨者宜剩之剩法生十餘日布裹齒脉碎之牧羊必須老人及心性宛順者起居以時調其宜適卜式云牧民何異於是者若使急性人及小兒者攔約不得必有打傷之災或勞戲不看則有狼犬之害懶不驅行無肥充之理將息失所有羔死之患也唯遠水為良二日一飲頻飲則傷水而鼻膿緩驅行勿停息息則不食而羊瘦急行則坌塵而蚛顙也春夏早放秋冬晚出春夏氣軟所以宜早秋冬霜露所以宜晚養生經云春夏早起與雞俱興秋冬

晏起必待日光此其義也夏月盛暑須得陰涼若日中不避熱則塵汗相黏秋冬之間必致癬疥七月以後霜氣降後必須日出霜露晞解然後放之不爾則逢毒氣令羊口瘡腹脹也

圈不厭近必須與人居相連開窗向圈所以然者羊性怯弱不能禦物狼一入圈或能絕羣

架北墻為廠為屋即傷熱熱則疥癬且屋處慣煖冬月入田尤不耐寒

圈中作臺開竇無令停水二日一除勿使糞穢穢則污毛停水則挾蹄眠濕則腹脹也

圈內須並墻豎柴柵令周匝羊不揩土毛常自淨不豎柴者羊揩墻壁土鹹相得毛皆成氈又豎柵頭出墻者虎狼不敢踰也

羊一千口者三四月中種大豆一頃雜穀并草留之不

須鋤治八九月終刈作青茭若不種豆穀者初草實成時收刈雜草薄鋪使乾勿令鬱浥豍豆胡豆蓬藜荆棘為上大小豆萁次之高麗豆萁尤有所便蘆薍二種則不種凡秋刈草非直為羊然大凡悉皆倍勝崔寔曰十月七日刈蒭茭既至冬寒多饒風霜或春初雨落青草未生時則須飼不宜出放積茭之法於高燥之處豎桑棘木作兩圓柵各五六步許積茭著柵中高一丈亦無嫌任羊遶柵抽食竟日通夜口常不住終冬過春無不肥充若不作柵假有千車茭擲與十口羊亦不得飽羣羊踐蹋而已不得一莖入口不收茭者初冬乘秋似如有膚羊羔乳食其母比至正月母皆瘦死羔小未能獨食水草尋亦

俱死非直不滋息或滅羣斷種矣余昔有羊二百口茭豆既少無以飼一歲之中餓死過半假有在者疥瘦羸頓與死不殊毛復淺短全無潤澤余初謂家自不宜又疑歲道疫病乃饑餓所致無他故也人家八月收穫之始多無庸假且買羊雇人所費既少所存者大傳曰三折臂始為良醫又曰亡羊治牢未為晚也世事略皆如此安可不存意哉

寒月生者須然火於其邊夜不然火必凍死也

凡初産者宜煑穀豆飼之白羊留母二三日即母子俱放白羊性狠不得獨留并母久住則令乳之羖羊但留母一日寒月者内羔子坑中日夕母還乃出之坑中煖不苦風寒地熱使眠如常飽者也十五日

後方喫草乃放之

白羊三月得草力毛牀動則鉸之鉸訖於河水之中淨洗羊則生白淨毛也

五月毛牀將落鉸取之鉸訖更洗如前

八月初胡菒子未成時又鉸之鉸了亦洗如初其八月半後鉸者勿洗白露已降寒氣侵人洗即不益胡菒子成然後鉸者匪直著毛難治又歲稍晚比至寒時毛長不足令羊瘦損漠北塞之羊則八月不鉸鉸則不耐寒中國必須鉸不鉸則毛長相著作氊難成也

作氊法春毛秋毛中半和用秋毛緊強春毛軟弱獨用大偏是以須雜三月桃花水氊第一凡作氊不須厚大唯緊薄均調乃佳耳二年敷卧小覺垢以九月十月賣作鞾氊明年四五月出氊時更買新者此為長

存不穿敗若不數換者非直垢汙穿穴之後便無所直虛成糜費此不朽之功豈可同年而語也

令氈不生蟲法夏月數席下卧上則不生蟲若氈多無人卧上者預收權柴燥新灰入五月中羅灰徧著氈上厚五寸許卷束於風涼之處閣置蟲亦不生如其不爾無不生蟲

羝羊四月末五月初鉸之性不耐寒早鉸寒則凍死雙生者多易為繁息性既豐乳有酥酪之饒毛堪酒袋兼繩索之利其潤益又過白羊

作酪法牛羊乳皆得別作和作隨人意牛產日即粉穀如糕屑多著水煑作則薄粥待冷飲牛若不飲者莫與水明日渴自飲牛產三日以繩絞牛項頸令徧身脉脹倒地即縛以手痛挼乳核令破以脚二七徧蹴乳房然後解放羊產三日直以手挼核令破不以脚蹴若不如此破核者乳脉細微攝身則閉核破脉開將乳

易得酋經破核後產者不須復治牛產五日外羊十日外羔犢得乳力強健能噉水草然後取乳捋時須人斟酌三分之中當留一分以與羔犢若取乳太早及不留一分乳者羔犢瘦死三月末四月初牛羊飽草便可取酪以收其利至八月末止從九月一日後止可小小供食不得多作天寒草枯牛羊漸瘦故也大作酪時日暮牛羊還即間羔犢別著一處淩旦早放母子別羣至日東南角噉露草飽驅歸捋之訖還放之聽羔犢隨母日暮還別如此得乳多牛羊不瘦若不早放先捋者比竟日高則露解常食燥草無復膏潤非直漸瘦得乳亦少

捋訖於鐺釜中緩火煎之火急則著底焦常以正月二月預收乾牛羊矢煎乳第一好草既灰汁柴又喜焦乾糞火軟無此二患常以杓揚乳勿令溢出時復徹底縱橫直勾慎勿圓攪喜斷亦勿口吹則解四五沸便止瀉著盆中勿便揚之待小冷掠取乳皮著別器中以為酥

屈木為棬以張生絹袋子濾熟乳著瓦瓶中臥之臥之

新瓶即直用之不燒若舊瓶已曾卧酪時輒須灰火中燒瓶令津出迴轉燒之皆使周匝熱徹好乾待冷乃用不燒者有潤氣則酪斷不成若日日燒瓶酪猶有斷者作酪屋中有蚍蝦蟇故也宜燒人髮羊牛角以辟之聞臭氣則去矣其卧酪待冷煖之節温温小煖於人體為合宜適熱卧則酪醋傷冷則難成濾乳訖以先成甜酪為酵大率熟乳一升用酪半匙著杓中以匙痛攪令散瀉著熟乳中仍以杓攪使均調以氈絮之屬茹瓶令煖良久以單布蓋之明旦酪成若去城中遠無熟酪作酵者急揄醋飡研熟以為酵大率一斗乳下一匙酵攪令均調亦得成其酢酪為酵者酪亦醋甜酵傷多酪亦醋其六七月中作者卧時令如人温直置冷地不必須温茹冬天作者卧時少令熱於人體降於餘月茹令極熱

作乾酪法 七月八月中作之日中炙酪酪上皮成掠取更炙之又掠肥盡無皮乃止得一斗許於鐺

中炒少許時即出於盤上日曝浥浥時作圓大如梨許又曝使乾得經數年不壞以供遠行作粥作漿時細削著水中煑沸便有酪味亦有全擲一團著湯中嘗有酪味還漉取曝乾一徧則得五徧煑不破看勢兩斬薄乃削研用者倍矣

作漉酪法 八月中作取好淳酪生布袋盛懸之當有水出滴滴水不盡著鐺中暫炒即出於盤上日曝浥浥時作圓大如梨許亦數年不壞削作漿味勝前者炒雖味短不及生酪然不炒生蟲不得過夏乾漉二酪久停皆暍氣不如年別作歲管用盡

作馬酪酵法 用驢乳汁二三升和馬乳不限多少澄酪成取下澱團曝乾後歲作酪用此為酵也

抨酥法 以夾榆木椀為杷子作杷法割去椀半上剜四廂各作一圓孔大小徑寸許正底施長柄如酒

杷彤抨酥酥酪甜皆得所數日陳酪極大酪著亦無嫌
酪多用大甕酪少用小甕置甕於日中旦起瀉酪著甕
中炙直至日西南角起手抨之令杷子常至甕底一食
頃作熱湯水解令得下手寫著甕中湯多少令常半酪
乃抨之良久酥出下冷水多少亦與湯等更急抨之於
此時杷子不須復達甕底酥已浮出故也酥既徧覆酪
上更下冷水多少如前酥凝抨止大盆盛冷水著甕邊
以手接酥沉手盆水中酥自浮出更掠如初酥盡乃止
酥酪漿中和飧粥盆中浮酥待冷悉凝以手接取搦去
水作團著銅器中或不津瓦器亦得十日許得多少併
內鐺中然牛羊矢緩火煎如香澤法當日內乳涌出如
雨打水中水乳既盡聲止沸定酥便成矣冬即內著羊
肚中夏盛不津器初煎乳時上有皮膜以手隨即掠取
著器中寫熟乳著盆中未濾之前乳皮凝厚亦悉掠取
明日酪成若有黃皮亦悉掠取併著甕中以物痛熟研
良久下湯又研亦下冷水純是好酪接取作團與大段

同煎

矣

羊有疥者間別之不別相染汚或能合羣致死羊疥先著口者難治多死

治羊疥方 取藜蘆根㕮咀令破以泔浸之以瓶盛塞口於灶邊常令煖數日醋香便中用以磚瓦刮疥令赤若强硬痂厚者亦可以湯洗之去痂拭燥以藥汁塗之再上愈若多者日別漸漸塗之勿頓塗令徧羊皮不堪藥勢便死矣

又方 去痂如前洗燒葵根為灰煑醋澱熱塗之以灰厚傅再上愈寒時勿剪毛去即凍死矣

又方 臘月猪脂加熏黄塗之即愈

羊膿鼻眼不淨者皆以中水治方以湯和鹽用杓研之極鹹塗之為佳更待冷接取清以小角受一雞子者溝兩鼻各一角非直水瘥永息去蟲五日後必飲以眼鼻淨為候不瘥更溝一如前法

羊膿鼻口頰生瘡如乾癬者名曰可妬渾迭相染易著者多死或能絕羣治之方竪長竿於圈中竿頭施橫板令獼猴上居數日自然差此獸辟惡常安於圈中亦好

治羊挾蹄方取羝脂和鹽煎使熟燒熱令微赤著脂烙之著乾勿令水氾入七日自然瘥耳

凡羊經疥得差者至夏後初肥時宜賣易之不爾後年

春亦發必死矣

凡驢馬牛羊收犢子駒羔法常於市上伺候見含重垂欲生者輒買取駒犢一百五十日羊羔六十日皆能自活不復藉乳乳母好堪為種產者因留之以為種惡者還賣不失本價坐嬴駒犢還更買懷子孕者一歲之中牛馬驢得兩番羊得四倍羊羔臘月正月生者留以作種餘月生者剩而賣之用二萬錢為羊本必歲收千口所留之種率皆精好與世間絕殊不可同日而語之何必羔犢之饒又嬴酪之利也羔有死者皮好作裘褥肉好作乾腊及作肉醬味又甚美

家政法云養羊法當以瓦器盛一升鹽懸羊欄中羊喜鹽自數還啖之不勞人收

羊有病輒相汚欲令別病法當欄前作瀆深二尺廣四尺往還皆跳過者無病不能過者入瀆中行過便別之

術曰懸羊蹄著戶上辟盜賊澤中放六畜不用令他人無事橫截羣中過道上行即不諱

龍魚河圖曰羊有一角食之殺人

養豬第五十八

爾雅曰豕子猪䐁豶幺幼奏者猛豕三豵二師一特所寢檜四豴皆白豥其跡刻絕有力豝牝豝注云𧱓也其子曰豚一歲曰豵廣志曰豨豠𧱓豊豕也豵闕也豰艾豭也

母豬取短喙無柔毛者良喙長則牙多三牙以上則不煩畜為難肥故有柔毛者㴬難淨也牝者子母不同圈子母一圈鲁聚不䦨則不䁫壯者同圈則無嫌牡性遊蕩若非家生則㝵浪矣圈不厭小圈小肥疾處不厭穢泥穢得避暑亦須小厰以避雨雪春夏中生隨時放牧糟糠之屬當日別與糟糠夏輒敗不停故八九十月放而不飼所有糟糠則畜待冬春初豬性甚便水生之草杷數水藻等近岸豬食之皆肥初產者宜煮䦨飼之其子三日掐尾六十日後犍三日則不畏風凡死者皆尾風所致耳犍不截尾則前大後小犍者骨細肉多不犍者骨粗肉少如犍牛法者無風死之患十二月子生者豚

一宿蒸之蒸法宗籠盛豚着甑中微火蒸之汗出便罷不蒸則腦凍不合出旬便死所以然者豚性腦少寒盛則不能自暖故須暖氣助之

供食豚乳下者佳簡取別飼之愁其不肥共母同圈粟豆難足宜埋車輪為食場散粟豆於内小豚足食出入自由則肥速

雜五行書曰懸臘月豬羊耳著堂梁上大富

淮南萬畢術曰麻鹽肥豚豕取麻子三升擣千餘杵煑為羹以鹽一升著中和糠三斛飼豕則肥也

養雞第五十九

爾雅曰雞大者蜀蜀子雜未成雞健絶有力奮雞三尺為䳀郭璞注曰陽溝巨䳀古之雞名廣志曰雞有胡髮五指金骹反翅之種大者蜀小者荆白雞金骹者鳴美吳中送長鳴雞雞鳴長倍於常雞異物志曰九眞長鳴雞最長聲甚好清朗鳴未必在曙時潮水夜至因之並鳴或名曰伺潮雞風俗通云俗說朱氏公化而為雞故呼雞者皆言朱朱玄中記云東南有桃都山上有大桃樹名桃都枝相去三千里上有一天雞日初出光照此木天雞則鳴羣雞皆隨而鳴也

雞種取桑落時生者良形小淺毛腳細短是也守窠少聲朗無雞子春夏生者則不佳形大毛羽悅澤腳粗長者是遊蕩饒聲產乳易厭既不守窠則無緣蕃息也雞春

夏雞二十日內無令出窠飼以燥飯出窠早不免烏鴟與濕飯則令臍膿也

雞棲宜據地為籠內著棧雖鳴聲不朗而安穩易肥又免狐狸之患若在之樹林一遇風寒大者損瘦小者或死燃柳柴雞雛小者死大者盲此亦燒穰殺瓠之流其理難悉

養雞令速肥不杷屋不暴園不畏烏鴟狐狸法別築墻匡開小門作小廠令雞避雨日雌雄皆斬去六翮無令得飛出常多收秕稗胡之類以養之亦作小槽以貯水荆藩為棲去地一尺數掃去屎鑿墻為窠亦去地一尺唯冬天著草不茹則子凍春夏秋三時則不須直置匡上任其產伏留草則蜫蟲生雞出則著外許以罩籠之鵝鶵大還內墻匡中其供食者又別作墻匡蒸小麥飼之三七

日便肥大矣

又穀產雞子供常食法別取雌雞勿令與雄相雜其墻匡斬翅荊棲土窠一法唯多與穀令竟冬肥盛自然穀產矣一雞生百餘卵不雞並食之無咎餅炙所須皆宜用此

瀹雞子法打破著沸湯中浮出即掠取生熟正得即加鹽醋也

炒雞子法打破銅鐺中攪令黃白相雜細擘葱白下鹽米渾豉麻油炒之甚香美

孟子曰雞豚狗彘之畜無失其時七十者可以食肉矣

家政法曰養雞法二月先耕一畝作田秫粥灑之刈生茅覆上自生白蟲便買黃雌雞十隻雄一隻於地上作

屋方廣丈五於屋下懸簀令雞宿上并作雞籠懸中夏月盛晝雞當還屋下息并於園中築作小屋覆雞得養子烏不得就

龍魚河圖曰畜雞白頭食之病人雞有六指者亦殺人雞有五色者亦殺人

養生論曰雞肉不可食小兒食令生蚘蟲又令消體瘦鼠肉味甘無毒令小兒消殺除寒熱炙食之良也

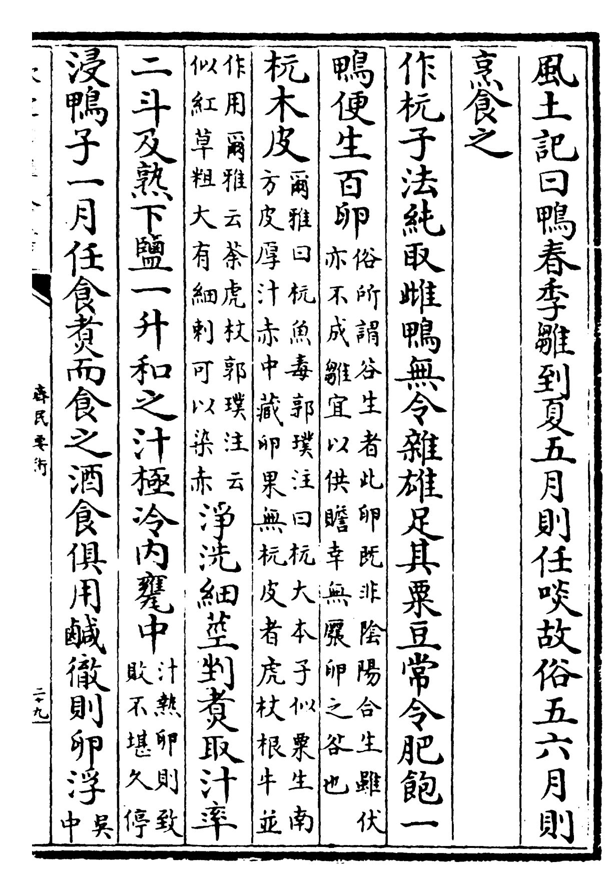
養鵝鴨第六十

爾雅曰舒鴈鵝廣雅曰鴐鵞野鵝也說文曰鵱鷜野鵝也晉沈充鵝賦序曰於時綠眼黃喙家家有焉大康中太倉鵝從喙至足四尺有九寸體色豐麗鳴聲驚人爾雅曰舒鳧鶩說文鶩舒鳧廣雅曰鶩鴨也野鴨雄者亦頭有短鶩生百卵或一日再生有露鶩以秋冬生塡並世蜀口

鵝鴨並一歲再伏者為種一伏者得卵少三伏者冬寒雛亦多死也大率鵝三雌一雄鴨五雌一雄鵝初輩生子十餘鴨生數十後輩皆漸少矣常足五穀飼之生子多不足者生子少欲放厰屋之下作窠以防猪犬狐狸驚恐之害多著細草於窠中令煖先刻白木為卵形窠別著一枚以誑之不爾不肯入窠喜東西浪生若獨著一窠後有爭窠之患生時

尋即收取別作一煖處以柔細草覆之停置窠中凍即雛死伏時大鵝一十子大鴨二十子小者減之多則不周數起者不任為種數起則凍死也其貪伏不起者須五六日一與食起之令洗浴久不起者饑羸身冷雛伏無熱鵝鴨皆一月雛出量雛欲出之時四五日內不用聞打鼓紡車大叫豬犬及舂聲又不用器淋灰不用親見產婦觸忌者雛多厭殺不能自出假令出亦尋死也雛既出別作籠籠之先以粳米為粥糜一頓飽食之名曰塡嗉不爾喜軒虛羌埼量而死然後以粟飯切苦菜蕪菁英為食以清水

與之濁則易（不易泥塞鼻則死）入水中不用停久尋宜驅出（此既水禽不得水則死臍未合久在水中冷徹亦死）於籠中高處敷細草令寢處其上（雛小臍未合不欲冷也）十五日後乃出（早放者匪直乏力致困又有寒冷兼鳥鴟災也）鵝唯食五穀稗子及草菜不食生蟲（葛洪方曰居射工之地常養鵝鵝見此物食之故辟此物也）（鶩）鴨靡不食矣水稗實成時尤是所便噉此足得肥充供厨者子鵝百日以外子鴨六七十日佳過此肉硬大率鵝鴨六年以上老不復生伏矣宜去之少者初生伏又未能工唯數年之中佳耳


風土記曰鴨春季雛到夏五月則任啖故俗五六月則烹食之

作杬子法純取雌鴨無令雜雄足其粟豆常令肥飽一鴨便生百卵俗所謂谷生者此卵既非陰陽合生雖伏亦不成雛宜以供膳幸無麋卵之咎也杬木皮爾雅曰杬魚毒郭璞注曰杬大木子似栗生南方皮厚汁赤中藏卵果無杬皮者虎杖根牛並作用爾雅云荼虎杖郭璞注云似紅草粗大有細刺可以染赤淨洗細莝剉煑取汁率二斗及熟下鹽一升和之汁極冷內甕中汁熱卵則致敗不堪久停浸鴨子一月任食煑而食之酒食俱用鹹徹則卵浮吳中

多作者至十數斛久停彌善亦得經夏也

養魚第六十一

陶朱公養魚經云威王聘朱公問之曰聞公在湖為漁父在齊為鴟夷子皮在西戎為赤精子在越為范蠡有之乎曰有之曰公任足千萬家累億金何術乎朱公曰夫治生之法有五水畜第一水畜所謂魚池也以六畝地為池池中有九洲求懷子鯉魚長三尺者二十頭牡鯉魚長三尺者四頭以二月上庚日内池中令水無聲

魚必生至四月内一神守六月内二神守八月内三神守神守者鼈也所以内鼈者魚滿三百六十則蛟龍為之長而將魚飛去内鼈則魚不復去在池中周遶九洲無窮自謂江湖也至來年二月得鯉魚長一尺者一萬五千枚三尺者四萬五千枚二尺者萬枚枚直五十得錢一百二十五萬至明年得長一尺者十萬枚長二尺者五萬枚長三尺者五萬枚長四尺者四萬枚留長二尺者二千枚作種所餘皆取錢五百一十五萬錢候至

明年不可勝計也王乃於後苑治池一年得錢三十餘萬池中九洲八谷谷上立水二尺又谷中立水六尺所以養鯉者鯉不相食又易長也如朱公收利未可頓求然依法為池養魚必大豐足終天靡窮斯以無貲之利也

又作魚池法三尺大鯉非近江湖倉卒難求若養小魚積年不大欲令生大魚法要須載取藪澤陂湖饒大魚之處近水際土闕十數載以布池底二年之內即生大魚蓋由土中先有大魚子得水即生也

蓴南越經云石蓴似紫葉色青詩曰思樂泮水言采其茆毛云茆鳧葵也詩義疏云茆與葵相似葉大如手赤圓有肥斷著手中滑不得停也莖大如箸皆可生食又可約滑羹江南人謂之蓴菜或謂之水葵本草云治

消渴熱痺又云冷補下氣雜鯉魚作羹亦逐水而性滑謂之淳菜或謂之水芹服食之家不可多噉

種蓴法 近陂湖可於湖中種之近流水者可決水為池種之以深淺為候水深則莖肥葉少水淺則葉多而莖瘦蓴性易生一種永得宜潔淨不耐汚糞穢入池即死矣種一斗餘許足用

種藕法 春初掘藕根節頭著魚池泥中種之當年即有蓮花

種蓮子法 八月九月取蓮子堅黑者於瓦上磨蓮頭令皮薄取墐土作熟泥封之如三指大長二寸使葉頭平重磨去尖銳泥乾時擲於池中重頭泥下自然周正薄易生少時即出其不磨者皮既堅厚倉卒不能生也

種芡法 一名雞頭一名鴈喙即今芡子是也由子形上花似雞冠故名曰雞頭八月中收取擘破取子

散著池中自然生也

種芰法 一名菱秋上子黑熟時收取散著池中自生矣本草云芰芡中米上品藥食之安中補藏養神强志除百病益精氣耳目聰輕身耐老蒸糧蜜和餌之長生神仙多種儉歲有此足度荒年

齊民要術卷六

謹案卷五第二頁前六行桑椹熟時刊本椹訛拓

又功省用多刊本多訛刀並據抄宋本改

第二頁後二行不如壓技之速刊本壓訛墨據抄

宋本改

第三頁前一行凡耕桑田注下刊本共闕大文小

注十九行並據抄宋本增補

第四頁後六行各養蠶之器刊本各訛名據抄宋

本改又曲箔也植槌也后妃齋戒親帥十二字

刋本脱又為散惰刋本散惰訛敢情並據抄宋本及禮記鄭注増改

第五頁後一行原蠶一歲再登刋本蠶下衍而字據抄宋本删

第七頁前五行具用豈徒絲繭而已哉刋本脱繭字據抄宋本增

第八頁前三行候看熱則去火刋本看訛者火訛穴並據抄宋本改

第八頁前四行脱遇天寒刋本脱訛晚又易練而
絲服刋本服訛朋並據抄宋本改
第九頁前一行枌榆可以為車轂刋本枌訛扶又
凡種者宜種刺枌兩種利益為多刋本宜訛直
枌訛扶益訛者並據抄宋本改
第十頁後三行不勞更種刋本更訛耕據抄宋本
改
第十一頁前五行且天性多曲長又遲緩凡屋材

松栢為上白楊次之楡為下也刋本且天訛直
木多曲下又脫長又遲緩十三字揄訛捐並據
抄宋本增改
第十一頁前八行斫取白楊枝刋本斫訛所據抄
宋本改
第十一頁後五行柴及棟梁椽柱在外刋本及棟
訛又作椽柱訛掃住並據抄宋本改
第十二頁前五行其實三種則異刋本異訛其據

抄宋本改

第十二頁前七行復更摘取刊本下三字譌復眼

則據抄宋本改

第十三頁前二行雖勞而利大刊本脫利字據抄

宋本增

第十四頁後六行少枝葉青而壯刊本㐬譌無據

抄宋本改

第十七頁前六行爾雅云栩杼也刊本栩譌桐闕

杅也二字據抄宋本及爾雅增又案俗人呼杅

為橡刋本闕案俗二字杅訛杅又剜似斗故也

刋本闕斗字並據抄宋本增補

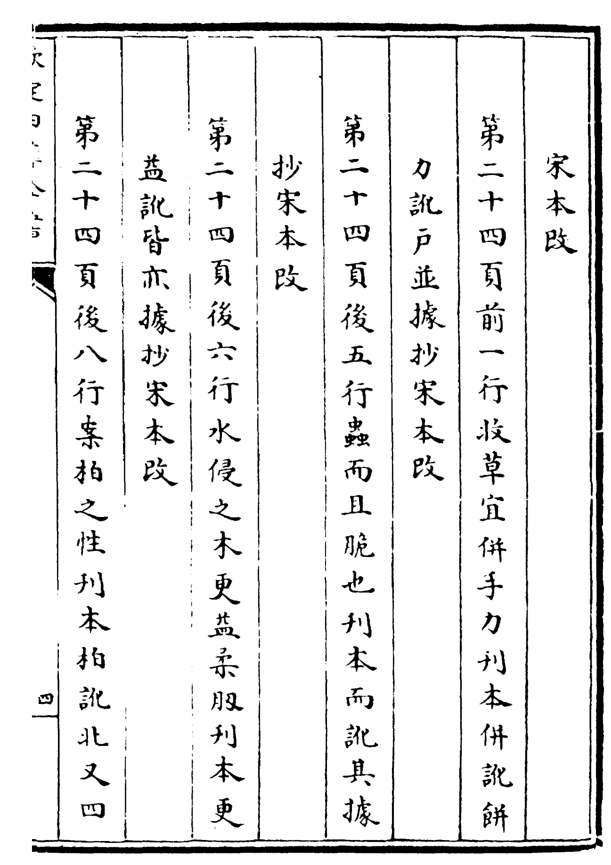
第十七頁前八行漫散橡子刋本闕子字又十年

中刋本闕十字並據抄宋本補

第十八頁前一行生亦不能滋茂刋本脫生字能

訛為並據抄宋本增改

第十九頁前五行入五月便種刋本便訛使據抄



宋本改

第二十四頁前一行妝草宜併手力刊本併訛餅

力訛戶並據抄宋本改

第二十四頁後五行蟲而且脆也刊本而訛其據

抄宋本改

第二十四頁後六行水侵之木更益柔肕刊本更

益訛皆亦據抄宋本改

第二十四頁後八行桒柏之性刊本柏訛北又四

時皆得刋本時訛則並據抄宋本改

卷六第一頁後六行馬去害者刋本闕者字據抄

宋本補

第二頁後八行相馬五藏法刋本五訛不據抄宋

本改

第四頁前四行䐇後筋也刋本䐇後訛胷欲據抄

宋本改

第五頁後四行目中有火字者刋本脫中字字字

下又行在字並據抄宋本增删

第八頁後七行入腹帶者行千里刋本腹訛膓據

抄宋本改

第十一頁前八行令馬肥不啌呰江切刋本脫切

字據字書及抄宋本增

第十一頁後六行細挫蒭杴擲揚去葉刋本杴訛

枚葉訛菜又勿令安厰下刋本勿訛仍並據抄

宋本改

第十二頁後三行以汁灌口刋本汁訛斗據抄宋本改

第十四頁前二行嚼麻子塗之刋本闕麻字據抄宋本補

第十四頁後一行東倒西倒者若東西横地刋本者訛若若巖並據抄宋本改

第十六頁前三行四行刀柱欲得大而成又刀柱常車刋本柱並訛桂據抄宋本改

第十六頁前七行甯公所飯也刋本所字下脫飯也二字據抄宋本增

第十七頁後三行刺法生十餘日刋本生訛十十餘訛餘十又布熨蟲脤碎之刋本衍用字又闕脤字之訛也並脤據抄宋本删增

第十七頁後四行牧羊必須老人刋本脫牧字據抄宋本增

第十七頁後七行則坌塵而蚰額也刋本闕蚰字

據抄宋本補

第十九頁前八行日夕毋還乃出之刋本夕訛文

據抄宋本改

第二十頁前四行易為繁息刋本繁訛緐據抄宋

本改

第二十頁前八行直以手挼核令破不以脚蹴刋

本核訛痛以訛破並據抄宋本改

第二十頁後三行天寒草枯刋本寒草訛氣寒據

抄宋本改

第二十頁後五行若不早放先將者比竟日高刋本闕早字又竟訛覺並據抄宋本改補

第二十四頁後三行若非家生刋訛將若非合作一字據抄宋本改

第二十四頁後五行糟糠夏軏敗不停故刋本糠字下闕夏軏二字不字下闕停故二字並據抄宋本改

第二十五頁前一行蒸法索籠盛豚着甑中微火蒸之汗出便罷刊本盛字下共脫豚着十二字又不蒸則𦠄凍刊本𦠄字上共脫不蒸則三字並據抄宋本增

第二十六頁前六行令雞避雨刊本避雨訛閉雨據抄宋本改

第二十七頁後四行一伏者得卵刊本得卵訛待時據抄宋本改

第二十七頁後八行不爾不肯入窠刊本𦂳訛背

又喜東西浪生若獨著一窠刊本喜字下脱東

字著字下闕一字並據抄宋本增補

第二十八頁前八行羌立句切刊本羌下闕三字

據抄宋本補

第二十八頁後三行匪直之力致困刊本脱困字

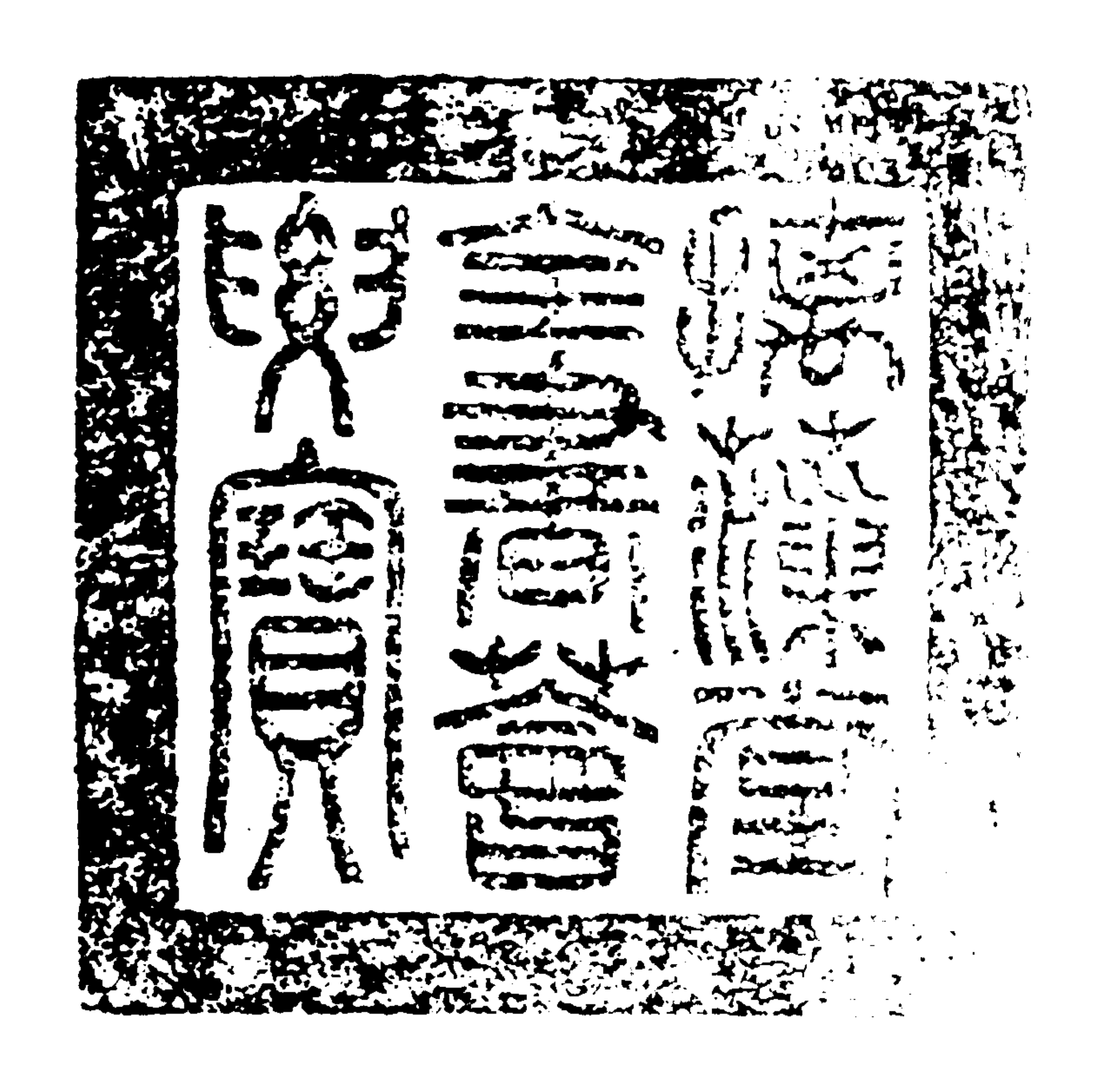
據抄宋本增

第三十一頁前一行服食之家不可多啜刊本之

字下脱家字多字下闕暾字並據抄宋本增

第三十一頁前八行一名鴈喙刋本鴈字下闕喙字據抄宋本補

第三十一頁後二行一名菱秋上子黑熟時刋本名字下闕菱字黑字下闕熟字並據抄宋本補



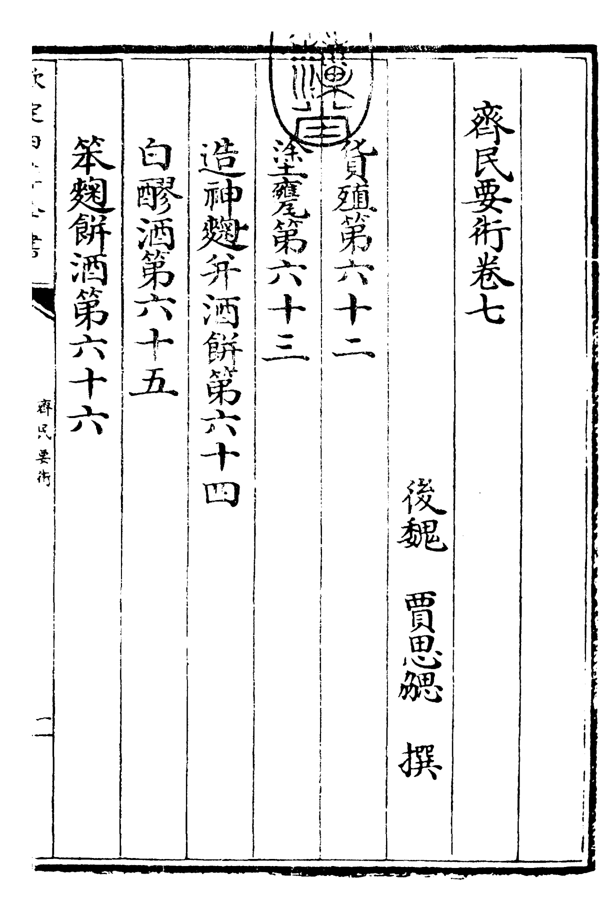
校對官庶吉士臣徐如澍
謄錄監生臣張孝基

欽定四庫全書薈要

子部

齊民要術卷七 八

詳校官主事臣陳木



齊民要術卷七

後魏　賈思勰　撰

法酒第六十七

貨殖第六十二

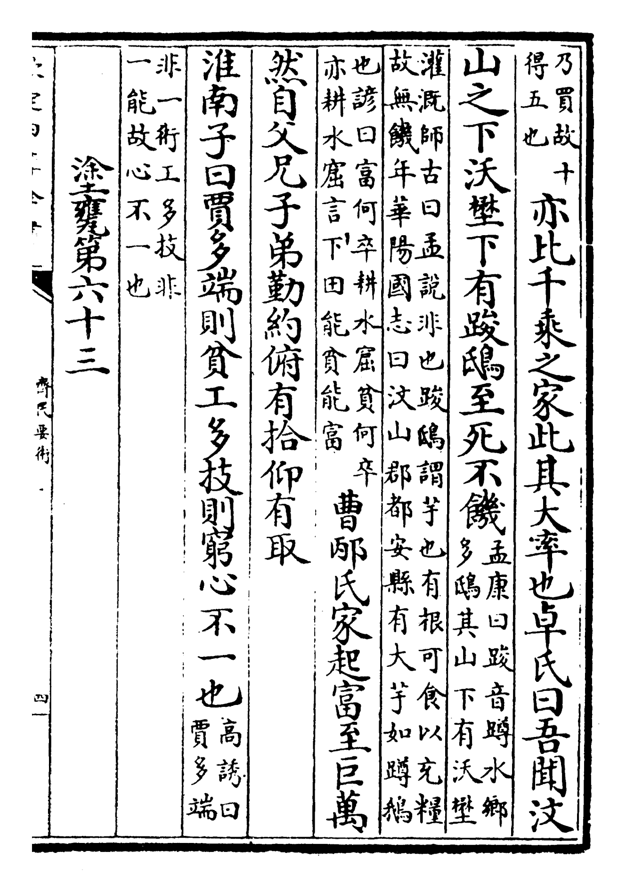
范蠡曰計然云旱則資車水則資舟物之理也白圭曰趣時若猛獸鷙鳥之發故曰吾治生猶伊尹呂尚之謀孫吳用兵商鞅行法是也漢書曰秦漢之制列侯封君食租歲率戸二百千戸之君則二十萬朝覲聘饗出其中庶民農工商賈率亦歲萬息二千百萬之家則二十萬而更徭租賦出其中故曰陸地牧馬二百蹏孟康曰五十四

也蹏古蹄字牛蹏角千孟康曰一百六十七頭牛馬貴賤以此為率千足羊師古曰凡言千足者二百五十頭也澤中千足彘水居千石魚陂師古曰言有大陂養魚一歲收魚千石魚以斤兩為計山居千章之楸楸任方章者千枚也師古曰大材曰章解在百官公卿表安邑千樹棗燕秦千樹栗蜀漢江陵千樹橘淮北滎南齊河之間千樹楸陳夏千畝漆齊魯千畝桑麻渭川千畝竹及名國萬家之城帶郭千畝畝鍾之田孟康曰一鍾受六斛四斗師古曰一畝收鍾者凡千畝若千畝梔茜孟康曰茜草梔子可用染也千畦薑韭此其人皆與千戶侯等諺曰以貧求富農不如工

工不如商刺繡文不如倚市門此言末業貧者之資也師古曰言其易以得利也通邑大都酤一歲千釀師古曰千甕以釀酒醯醬千瓨胡雙反師古曰瓨長頭是也受十升醬千儋孟康曰儋甖也師古曰儋人儋之也一儋兩甖儋音丁濫反屠牛羊彘千皮販穀糶千鍾師古曰謂常糴取而居之薪槁千車船長千丈木千章洪同方藁草材也舊將作大匠掌材者曰章曹椽竹竿萬个軺車百乘師古曰軺車輕小車也牛車千兩木器漆者千枚銅器千鈞鈞三十斤也素木鐵器若梔茜千石孟康曰百二十斤為石素木素器也馬蹏噭千師古曰噭口也蹏與口共千則為馬二百也噭江釣反牛千足羊彘

千雙僮手指千孟康曰僮奴婢也古者無空手游口皆有作務須手指故曰手指以別馬牛蹄角也師古曰手指謂有巧伎者指千則人百筋角砂千斤其帛絮細布千鈞文采千疋師古曰文文繒也帛之有色者曰采榻布皮革千石孟康曰榻布白疊也師古曰粗厚之布也其價賤故與皮革同其量耳非疊白也榻者重厚貌漆千大斗師古曰大斗者異於量米粟之斗也今俗猶有大量蘗麴鹽豉千合師古曰麴蘗以斤石稱之輕重齊則為合鹽豉則斗斛量之多少等亦為合者相配耦之言耳今西楚荊沔之俗賣鹽豉各一斗則各為累而相隨焉此則合也說者不曉迺讀為升合之合又改作占競為斛說失之遠矣鮐鮆千斤師古曰鮐海魚也鮆刀魚也飲而不食者鮐音胎又音落鮆音薺又音才爾反而說者妄讀鮐為夷非惟失於訓物亦不知音矣

鮿千石鮑千鈞師古曰鮿膊魚也即今不著鹽而乾者也鮑今之鮑魚也鮿音輒膊音普各反鮑音於業反而說者乃讀鮑為鮠魚之鮠音五回反失義遠矣鄭康成以為鮑於煏室乾之亦非也煏室乾之即鮿耳蓋今巴荊人所呼鰎魚者是也音居偃反秦始皇載鮑亂臭則是鮑魚耳而煏室乾者本不臭也煏音蒲北反棗栗千石者三之師古曰三千石狐貂裘千皮羔羊裘千石師古曰狐貂貴故計其數羔羊賤故稱其量也旃席千具他果采千種師古曰果采謂於山野采取果實也子貸金錢千貫節駔儈孟康曰節節物貴賤也謂除估儈其餘利比於千乘之家也師古曰儈者合會二家交易者也駔者其首率也駔音子朗反儈音工外反貪賈三之廉賈五之孟康曰貪賈未當賣而賣未當買而買故得利少而十得其三廉賈貴乃賣賤



乃買故十得五也亦比千乘之家此其大率也卓氏曰吾聞汶山之下沃壄下有蹲鴟至死不饑孟康曰蹲音蹲水鄉多鴟其山下有沃壄灌溉師古曰孟說非也蹲鴟謂芋也有根可食以充糧故無饑年華陽國志曰汶山郡都安縣有大芋如蹲鴟也諺曰富何卒耕水窟貧何卒亦耕水窟言下田能貧能富曹邴氏家起富至巨萬然自父兄子弟勤約俯有拾仰有取

淮南子曰賈多端則貧工多技則窮心不一也高誘曰賈多端非一術工多技非一能故心不一也

塗甕第六十三

凡甕七月坯為上八月為次餘月為下凡甕無問大小皆須塗治甕津則造百物皆惡悉不成所以時宜留意新出窯及熱脂塗者大良若市買者先宜塗治勿使盛水未塗遇雨亦惡塗法掘地為小圓坑傍開兩道以引風火生炭火於坑中合甕口於坑上而熏之火盛喜破微則難熱務令調適乃佳數以手摸之熱灼人手便下寫熱脂於甕中迴轉濁流極令周匝脂不復滲所蔭切乃止牛羊脂為第一好猪脂亦得俗人用麻子脂者誤人耳若脂不濁流直一遍拭之亦不免津俗人釜上蒸甕者水氣亦不佳以熱湯數斗著甕中滌盪

疏洗之瀉郤滿盛冷水數日便中用用時更洗淨日曝令乾

造神麴并酒等第六十四安麴在藏瓜巻中

凡作三斛麥麴法蒸炒生各一斛炒麥黄莫令焦生麥擇治甚令精好種各別磨磨欲細磨乾合和之七月取甲寅日使童子著青衣日未出時面向殺地汲水二十斛勿令人潦人長水亦可瀉却莫令人用其和麴之時面向殺地和之令使絶强團麴之人皆是童子小兒亦面向殺地有汙穢者不使不得令入室近團麴當日使

訖不得隔宿屋用草屋勿使用瓦屋地須淨掃不得穢惡勿令濕畫地為阡陌周成四巷作麴人各置巷中假置麴王王者五人麴餅隨阡陌比肩相布訖使主人家一人為主莫令奴客為主與王酒脯之法濕麴王手中為椀中盛酒脯湯餅主人三徧讀文各再拜其房欲得板戶密泥塗之勿令風入至七日開當處翻之還令泥戶至二七日聚麴還令塗戶莫使風入至三七日出之盛著甕中塗頭至四七日穿孔繩貫日曝欲得使乾然

後內之其餠麴手圍二寸半厚九分

祝麴文

東方青帝土公青帝威神南方赤帝土公赤帝威神西方白帝土公白帝威神北方黑帝土公黑帝威神中央黃帝土公黃帝威神某年月某日辰朔日敬啟五方五土之神主人某甲謹以七月上辰造作麥麴數千百餅阡陌縱横以辨疆界須建立五王各布封境酒脯之薦以相祈請願垂神力勤鑒所願使蟲類絕蹤穴蟲潛影

衣色錦布或蔚或炳殺熱火熿以烈以猛芳越椒熏味
超和罔飲利君子既醉既逞惠彼小人亦恭亦靜敬告
再三格言斯整神之聽之福應自冥人願無為希從畢
永急急如律令祝三遍各再拜
造酒法全餅麴曬經五日許日三過以炊箒刷治之絕
令使淨若遇好日可三日曬然後細刷布帊盛高屋厨
上曬經一日莫使風土穢汙乃平量麴一斗臼中擣令
碎若浸麴一斗與五升水浸麴三日如魚眼湯沸酘米

其米絶令精細淘米可二十徧酒飯人狗不令噉淘米及炊釜中水為酒之具有所洗浣者悉用河水佳也

若作秫黍米酒一斗麴殺米二石一斗第一酘米三斗停一宿酘米五斗又停再宿酘米一石又停三宿酘米三斗其酒飯欲得弱炊炊如食飯法舒使極冷然後納之

若作糯米酒一斗麴殺米一石八斗唯三過酘米畢其炊飯法直下饙不須報蒸其下饙法出饙甕中取釜下

沸湯澆之僅没飯便止此元僕射家法

又造神麴法其麥蒸炒生三種齊等與前同但無復阡陌酒脯湯餅祭麴王及童子手團之事矣預前事麥三種合和細磨之七月上寅日作麴溲欲剛擣欲粉細作熟餅用圓鐵範令徑五寸厚一寸五分於平板上令壯士熟踏之以杖剌作孔淨揣東向開戶屋布麴餅於地閉塞窻戶密泥縫隙勿令通風滿七日翻之二七日聚之皆還密泥三七日出外日中曝之令燥麴成矣任意舉

閭亦不用甕盛甕盛者則麴烏腹烏腹者遶孔黑爛若欲多作者任人耳但須三麥齊等不以三石為限此麴一斗殺米三石笨麴一斗殺米六斗省費懸絶如此用

七月七日焦麥麴及春酒麴皆笨麴法

造神麴黍米酒方細剉麴燥曝之麴一斗水九斗米三石須多作者率以此加之其甕大小任人耳桑欲落時作可得周年停初下用米一石次酘五斗又四斗又三斗以漸待米消即酘無令勢不相及味足沸定為熟氣

味雖正沸未息麴勢未盡宜更酘之不酘則酒味苦薄矣得所者酒味輕香實勝凡麴初釀此酒者率多傷薄何者猶以凡麴之意忖度之蓋用米既少麴勢未盡故也所以傷薄耳不得令猪狗見所以專取桑落時作者黍必令極冷也

又神麴法以七月上寅日造不得令雞狗見及食看麥多少分為三分蒸炒二分正等其生者一分一石上加一斗半各細磨和之溲時微令剛足手熟揉為佳使童

男小兒餅之廣三寸厚二寸須西廂東向開户屋中淨
掃地地上布麴十字立巷令通人行四角各造麴奴一
枚訖泥户勿令泄氣七日開户翻麴還塞户二七日聚
又塞之三七日出之作酒時治麴如常法細剉為佳
造酒法用黍米一斛神麴二斗水八升米初下米五斗
必令五六十遍淘之二酘七斗米三酘八斗米滿二石
米巳外任意斟裁然要須米微多米少酒則不佳冷煖
之法悉如常釀要在精細也

神麴粳米醪法春月釀之㷲麴一斗用水七斗粳米二石四斗浸麴發如魚眼湯淨淘米八斗炊作飯舒令極冷以毛袋漉去麴滓又以絹濾之麴汁於瓮中即酘飯候米消又酘八斗消盡又酘八斗凡三酘畢若猶苦者更以二斗酘之此合醅飲之可也

又作神麴方以七月中旬已前作麴為上時亦不必要須寅日二十日已後作者麴漸弱凡屋皆得作亦不必要須東向開戶草屋也大率小麥生炒蒸三種等分曝

蒸者令乾三種合和碓啣淨簸擇細磨羅取麩更重磨
唯細為良麤則不好剉胡菜煑三沸湯待冷接取清者
溲麴以相著為限大都欲小剛勿令太澤擣令可團便
止亦不必滿千杵以手團之大小厚薄如蒸餅劑令下
微浥浥刺作孔丈夫婦人皆團之不必須童男其屋預
前數日數著猫塞鼠窟泥壁令淨掃地布麴於地上作
行伍勿令相逼當中十字阡陌使通容人行作麴王五
人置之於四方及中央中央者面南四方者面皆向内

酒脯祭與不祭亦相似今從省市麴訖閉戸密泥之勿使漏氣七日開戸翻麴還著本處泥閉如初二七日聚之若止三石麥麴者但作一聚多則分為兩泥閉如初三七日以麻繩穿之聚五十餅為一貫懸著戸内開戸勿令見日五日後出著外許懸之晝日曬夜受露霜不須覆蓋久停亦爾但不用被雨此麴得三年停陳者彌好

神麴酒方淨掃刷麴令淨有土處刀削去必使極淨及

斧背椎破大小如棗栗斧刃則殺小用故紙糊席曝之夜乃勿收令受霜露風陰則收之恐土汙及雨潤故也若急須者麴乾則得從容者經二十日許受霜露彌令酒香麴必須乾潤濕則酒惡春秋二時釀者皆得過夏熱桑落時作者及勝於春桑落時稍冷初浸麴與春同及下釀則茹甕止取微煖勿太厚太厚則傷熱春則不須置甕於塼上秋以九月或十九日收水春以正月十五日或以晦日及二月二日收水當日即浸麴此四日

為上時餘日非不得作恐不耐久收水法河水第一好遠河者取極甘井水小鹹則不佳

清麴法春十一日或十五日秋十五日或二十日所以爾者寒熯有早晩故也但候麴香沫起便下釀過久麴生衣則為失候失候則酒重鈍不復輕香米必細肺淨淘三十許遍若淘米不淨則酒色重濁大率麴一斗春用水八斗秋用水七斗秋殺米三石春殺米四石初下釀用黍米四斗再餾弱炊必令均熟勿使堅剛生（闕）也

於席上攤黍令極冷貯出麴汁於盆中調和以手搦破之無塊然後内甕中春以兩重布覆秋於布上加氈若値天寒亦可加草一宿再宿候米消更酘六斗第三酘用米或七八斗第四第五第六酘用米多少皆候麴勢强弱加減之亦無定法或再宿一酘三宿一酘無定凖惟須消化乃酘之每酘皆挹取甕中汁調和之僅得和黍破塊而已不盡貯出每酘即以酒杷遍攪令均調和然後蓋甕雖言春秋二時殺米三石四石然須善候麴

勢麴勢未窮米猶消化者便加米唯多為良世人云米過酒甜此乃不解法候酒冷沸止米有不消者便是麴勢盡酒若熟矣押出清澄竟夏直以單布覆甕口斬席蓋布上慎勿甕泥甕泥封交即酢壞冬亦得釀但不及春秋耳冬釀者必須厚茹甕覆蓋初下釀則黍小煖下之一發之後重酘時還攤黍使冷酒發極煖重釀煖黍亦酢矣其大甕多釀者依法加倍之其糠瀋雜用一切無忌

河東神麴方七月初治麥七日作麴七日未得作者七月二十日前亦得麥一石者六斗炒三斗蒸一斗生細磨之桑葉五分蒼耳一分艾一分茱萸一分若無茱萸野蓼亦得用合煑取汁令如酒色漉出滓待冷以和麴勿令太澤擣千杵餅如凡麴方範作之

臥麴法先以麥䴷𧻓布地然後著麴訖又以麥䴷𧻓覆之多作者可用箔槌如養蠶法覆訖閉戶七日翻麴還以麥䴷覆之二七日聚麴亦還覆之三七日甕盛後經七日

然後出曝之

造酒法用黍米麴一斗殺米一石秫米令酒薄不任事治麴必使表裏四畔孔内悉皆淨削然後細剉令如棗栗曝使極乾一斗麴用水一斗五升十月桑落初凍則收水釀者為上時春酒正月晦日收水為中時春酒河南地煖二月作河北地寒三月作大率用清明節前後耳初凍後盡年暮水脉既定收取則用其春酒及餘月皆須煮水為五沸湯待冷浸麴不然則動十月初凍尚

煖未須茹甕十一月十二月須黍穰茹之浸麴冬十日
春七日候麴發氣香沫起便釀隆冬寒厲雖日茹甕麴
汁猶凍臨下釀時宜漉出凍淩於釜中融之取液而已
不得令熱淩液盡還瀉著甕中然後下黍不爾則傷冷
假令甕受五石米者初下釀止用米一石淘米須極淨
水清乃止炊為饋下著空甕中以釜中炊湯及熱沃之
令饋上水深一寸餘便止以盆合頭良久水盡饋極
熟軟便於席上攤之使令貯汁於盆中搦黍令破瀉著

甕中復以酒杷攪之每酘皆然唯十一月十二月天寒水凍黍須人體煖下之桑落春酒悉皆冷下初冷下者酘亦冷初煖下者酘亦煖不得迴易冷熱相雜次酘八斗次酘七斗皆須候麴糵強弱增減耳亦無定數大率中分米半前作沃饙半後作再餾黍純作沃饙酒便鈍再餾黍酒便輕香是以須中半耳各釀六七酘春作七八酘冬欲酒煖春欲酒冷酘米太多則傷熱不能久春以單布覆甕冬用薦蓋之冬初下釀時以炭火擲著甕

中投刀横於甕上酒熟乃去之冬釀十五日熟春釀十日熟至五月中甕别椀盛於日中炙之好者不動惡者色變色變者宜先飲之好者留過夏但合醅停須臾便押出還得與桑落時相接地窨著酒令酒土氣唯連簷草屋中居之為佳瓦屋亦熱作麴浸麴炊釀一切悉用河水無手力之家乃用甘井水耳

淮南萬畢術曰酒薄復厚漬以莞蒲斷蒲漬酒中有頃出之酒則厚矣

凡冬月釀酒中冷不發者以瓦瓶盛熱湯堅塞口又於

釜湯中煮瓶令極熱引出著酒甕中須臾即發

白醪麴第六十五 皇甫吏部家法

作白醪麴法取小麥三石一石熬之一石蒸之一石生三等合和細磨作屑煮胡葉湯經宿使冷和麥屑擣令熟踏作餅圓鐵作範徑五寸厚一寸餘牀上置箔箔上安籧篨籧篨上置桑薪灰厚二寸作胡葉湯令沸籠子中盛麴五六餅許著湯中少時出卧置灰中用生胡葉覆上以經宿勿令露濕特覆麴薄徧而已七日翻二七

日聚三七日収曝令乾作麴容屋泥户勿令風入若以

牀小不得多著麴者可四角頭竪槌重置㨾箔如養蠶

法七月作之

釀白醪法取糯米一石令水淨淘漉出著甕中作魚眼

沸湯浸之經一宿米欲絶酢炊作一餾飯攤令絶冷取

魚眼湯沃浸米泔二斗煎取六升著甕中以竹掃衝之

如茗渤復取水六斗細羅麴末一斗合飯一時内甕中

和攪令飯散以氊物裹甕并口覆之經宿米消取生疎

布漉出糟別炊好糯米十斗作飯熟著酒中為汎以單布覆甕經一宿汎米消散酒味備矣若天冷停三五日彌善一釀一斛米一斗麴末六斗水六升浸米漿若欲多釀依法別甕中作不得併在一甕中四月五月六月七月皆得作之其麴預三日以水洗令淨曝乾用之

笨麴餅酒第六十六笨符本切

作秦州春酒麴法七月作之節氣早者望前作節氣晚者望後作用小麥不蟲者於大鑊釜中炒之炒法釘大

橛以繩緩縛長柄匕匙著橛上緩火微炒其著匙如挽棹上連疾攪之不得暫停停則生熟不均候麥香黃便出不用過焦然後簸擇治令淨磨不求細細者酒不斷麤剛強難押預前數日刈艾擇去雜草曝之令萎勿使有水露氣溲欲剛灑水欲均初溲時手搦不相著者佳溲訖聚置經宿來晨熟擣作木範之令餅方一尺厚二寸使壯士熟踏之餅成刺作孔竪插布艾椽上卧麴餅艾上以艾覆之大率下艾欲厚上艾稍薄密閉窓戶三

七日麴成打破看餅內乾燥五色衣成便出曝之如餅中未燥五色衣未成更停三五日然後出反覆日曬令極乾然後高厨上積之此麴一斗殺米七斗

作春酒法治麴欲淨剉麴欲細曝麴欲乾其法以正月晦日多汲河水井水苦鹹不堪淘米下饋亦不得大率一斗麴殺米七斗用水四斗率以此加減之十七石甕惟得釀十石米多則溢出作甕隨大小依法加減浸麴七八日始發便下釀假令甕受十石米者初下以炊米

兩石爲再餾黍黍熟以淨席薄攤令冷塊大者擘破然後下之沒水而已勿更撓勞待至明旦以酒杷攪之自然解散也初下即搦者酒喜厚濁下黍訖以席蓋之巳後間一日輒更酘皆如初下法第二酘用米一石七斗第三酘用米一石四斗第四酘用米一石一斗第五酘用米一石第六酘第七酘各用米九斗計滿九石作三五日停著嘗之氣味足者乃罷若猶少味者更酘三四斗數日復嘗仍未足者更酘三二斗數日復嘗麴勢壯

酒仍苦者亦可過十石然必須看候勿便米過過則酒甜其七酘以前每欲酘時酒薄霍霍是麴勢盛也酘時宜加米與次前酘等雖勢極盛亦不得過次前一酘斛斗也勢弱酒厚者須減米三斗勢盛不加便為失候勢弱不減剛强不削加減之間必須存意若多作五甕已上者每炊熟即須均分熟黍令諸甕徧得若徧酘一甕令足則餘甕比候黍熟已失酘矣酘當令寒食前得再酘乃佳過此便稍晚若邂逅不得早釀者春水雖臭

仍自中用淘米必須極淨常洗手剔甲勿令手有鹹氣則令酒動不得過夏

作頥麴法斷理麥艾布置法悉與春酒麴同然以九月中作之大凡作麴七月最良然七月多忙無暇及此且頥麴然此麴九月作亦自無嫌若不營春酒麴者自可七月中作之俗人多以七月初七日作之

崔寔亦曰六月六日七月七日可作麴其殺米多少與春酒麴同但不中為春酒喜動以春酒麴作頥酒彌佳

也

作頤酒法八月九月中作者水定難調適宜煎湯三四沸待冷然後浸麯酒無不佳大率用水多少酘米之節略準春酒而須以意消息之十月桑落時者酒氣味頗類春酒

河東頤白酒法六月七月作用笨麯陳者彌佳刻治細剉麯一斗熟水三斗黍米七斗麯殺多少各隨門法常於甕中釀無好甕者用先釀酒大甕淨洗曝乾側甕著

地作之旦起煑甘水至日午令湯色白乃止量取三斗著盆中日西淘米四斗使淨即浸夜月炊作再餾飯令四更中熟下黍飯席上薄攤令極冷於黍飯初熟時浸麴向曉昧旦日未出時下釀以手搦破塊仰置勿蓋日西更淘三斗米浸炊還令四更中稍熟攤極冷日未出前醶之亦搦塊破明日便熟押出之酒氣香美乃勝桑落時作者六月中唯得作一石米酒停得三五日七月半後稍稍多作於北向戸大屋中作之第一如無北向

戸屋於清涼處亦得然要須日未出前清涼時下黍日出巳後熱即不成一石米者前炊五斗半後炊四斗半

笨麴桑落酒法預前淨刻麴細剉曝乾作釀池以藁茹甕不茹甕則酒甜用穰則大熱黍米淘須極淨以九月九日未出前汲水九斗浸麴九斗當日即炊米九斗為饙下饙著空甕中以釜內炊湯及熱沃之令饙上游水深一寸餘便止以盆合頭良久水盡饙熟極軟瀉著席上攤之令冷挹取麴汁於甕中搦塊令破瀉甕中復以

酒杷攪之每酘皆然兩重布蓋甕口七日一酘每酘皆用米九斗隨甕大小以滿為限假令六酘半前三酘皆用沃饋半後三酘作再餾黍其七酘者四炊沃饋三炊黍飯甕滿好熟然後押出香美勢力倍勝常酒

笨麴白醪酒法淨削治麴曝令燥清麴必須累餅置水中以水沒餅為候七日許搦令破漉出滓炊糯米為黍攤令極冷以意酘之且飲且酘乃至盡秔米亦得作作時必須寒食前令得一酘之也

蜀人作酴酒法酴音塗十二月朝取流水五斗漬小麥麴二斤密泥封至正月二月凍釋發漉去滓但取汁三斗殺米三斗炊作飯調強軟合和復密封數十日便熟合滓餐之甘辛滑如甜酒味不能醉人人多啖溫溫小煖而面熱也

粱米酒法凡粱米皆得用赤粱白粱者佳春秋冬夏四時皆得作淨治麴如上法笨麴一斗殺米六斗神麴彌勝用神麴量殺多少以意消息春秋桑葉落時麴皆細

剉冬則擣末下絹簁大率一石米用水三斗春秋桑落
三時冷水浸麴麴發漉去滓冬即蒸甕使熱穰茹之以
所量水煮少許粱米薄粥攤待溫溫以浸麴一宿麴發
便炊下釀不去滓看釀多少皆平分米作三分一分一
炊淨淘弱炊為再餾攤令溫溫煖於人體便下以杷攪
之盆合泥封夏一宿春秋再宿冬三宿看米好消更炊
酘之還封泥第三酘亦如之三酘畢後十日便好熟押
出酒色漂漂與銀光一體薑辛桂辣蜜甜膽苦悉在其

中芬芳酷烈輕儁遒爽超然獨異非黍秫之儔也

穄米酎法酎音宙淨治麴如上法笨麴一斗殺米六斗神麴彌勝用神麴者隨麴殺多少以意消息麴擣作末下絹簁計六斗米用水一斗從釀多少率以此加之米必須𦀚淨淘米清乃止即經宿浸置明旦碓擣作粉稍稍箕簸取細者如餻粉法訖以所量水煑少許穄粉作薄粥自餘粉悉於甑中乾蒸令氣好餾下之攤令冷以麴末和之極令調均粥溫如人體時于甕中和粉痛抨使

均柔令相著亦可椎打如椎麴法擘破塊内著甕中盆合泥封裂則更泥封勿令漏氣正月作至五月大雨後夜暫開看有清中飲還泥封至七月好熟接飲不押三年停之亦不動一石米不過一斗糟悉著甕底酒盡出時水硬糟肥欲似石灰酒色似麻油甚釅先能飲好酒一斗者唯禁得升半飲三升大醉三升不澆大醉必死凡人大醉酩酊無知身體壯熱如火者作熱湯以冷解名曰生熟湯湯令均小熱得通人手以澆醉人湯淋處

即冷不過數斛湯迴轉翻覆通頭面痛淋須臾起坐與人此酒先問飲多少裁量與之若不語其法口美不能自節無不死矣一斗酒醉二十人得者無不傳餉親知以為恭

黍米酎法亦以正月作七月熟淨治麴擣末絹簁如上法笨麴一斗殺米六斗用神麴彌佳亦隨麴殺多少以意消息米細𥸷淨淘弱炊再餾黍攤冷以麴末於甕中和之挼令調均擘破塊著甕中盎合泥封五月暫開悉

同穄酎法芬香美釀皆亦相似釀此二醞常宜謹慎多喜殺人以飲少不言醉死正疑藥殺尤須節量勿輕飲之

粟米酒法唯正月得作餘月悉不成用笨麴不用神麴粟米皆得作酒然青穀米最佳治麴淘米必須細淨以正月一日日未出前取水日出即曬麴至正月十五日擣麴作末即浸之大率麴末一斗堆量之水八斗殺米一石米平量之隨甕大小率以此加以向

滿為度隨米多少皆平分為四分從初至熟四炊而已預前經宿浸米令液以正月晦日向暮炊釀正作饋耳不為再餾飯欲熟時預前作泥置甕邊饋熟即舉甑就甕下之速以酒杷就甕中攪作三兩遍即以盆合甕口泥密封勿令漏氣看有裂處更泥封七日一酘皆如初法四酘畢四七二十八日酒熟此酒要須用夜不得白日四度酘者及初押酒時皆迴身暎火勿使燭明及度酒熟便堪飲未急待且封置至四五

月押之彌佳押訖還泥封須便擇取陰屋貯置亦得度夏氣味香美不減黍米酒貧薄之家所宜用之黍米貴而難得故也

又造粟米酒法預前細剉麴曝令乾末之正月晦日日未出時收水浸麴一斗麴用水七斗麴發便下釀不限日數米足便休為異耳自餘法用一與前同

作粟米爐酒法五月六月七月中作之倍美受兩石以下甕子以石子二三升蔽甕底夜炊粟米飯即攤之令

冷夜得露氣雞鳴乃和之大率米一石殺麴末一斗春酒糟末一斗粟米飯五斗麴殺若多少計須減飯和法痛挼令相雜填滿甕為限以紙蓋口摶押上勿泥之恐大傷熱五六日後以手内甕中看令無熱氣便熟矣酒停亦得二十許日以冷水澆筒飲之䤄出者歇而不美

魏武帝上九醖法奏曰臣縣故令九醖春酒法用麴三十斤流水五石臘月二日清麴正月凍解用好稻米漉去麴滓便釀法引曰譬諸蟲雖久多完三日一釀滿九

石米正臣得法釀之常善其上清滓亦可飲若以九醞苦難飲增為十釀易飲不病九醞用米九斛十釀用米十斛俱用麴三十斤但米多少耳治麴淘米一如春酒法

浸藥酒法以此酒浸五加木皮及一切藥皆有益神効

用春酒麴及笨麴不用神麴糖瀋埋藏之勿使六畜食

治麴法須所去四緣四角上下兩面皆三分去一孔中亦刓去然後細剉燥曝末之大率麴末一斗用水一斗半

多作以此加之釀用黍必須細晒淘欲極淨水清乃止用米亦無定方準量麴勢強弱然其米要須均分為七分一日一酘莫令空闕闕即折麴勢力七酘畢便止熟即押出之春秋冬夏皆得作茹甕厚薄之宜一與春酒同但黍飯攤使極冷冬即須物覆甕其所去之麴猶有力不廢餘用耳

博物志胡椒酒法以好春酒五升乾薑一兩胡椒七十枚皆擣末好美安石榴五枚押取汁皆以盡薑椒末及

安石榴汁悉內著酒中火煖取温亦可冷飲亦可熱飲

之温中下氣若病酒苦覺體中不調飲之能者四五升不

能者可二三升從意若欲增薑椒亦可若嫌多欲減亦

可欲多作者當以此為率若飲不盡可停數日此胡人

所謂蓽撥酒也

食經作白醪酒法生秫米一石方麴二斤細剉以泉水

漬麴密蓋再宿麴浮起炊米三斗酘之使和調蓋滿五

日乃好酒甘如乳九月半後可作也

作白醪酒法用方麴五斤細剉以流水三斗五升漬之再宿炊米四斗冷酘之令得七斗汁凡三酘濟令清又炊一斗米酘酒中攪令和解封四五日黍浮縹色上便可飲矣

冬米明酒法九月漬清稻米一斗擣令細末沸湯一石澆之麴一斤末攪和三日極酢合二斗釀米炊之氣刺人鼻便為大發攪成用方麴十五斤酘之米三斗水四斗合和釀之也

夏米明酒法秫米一石麴三斤水三斗漬之炊三斗米

酘之凡三濟出炊一斗酘酒中再宿黍浮便可飲之

朗陵何公夏封清酒法細剉麴如雀頭先布甕底以黍

一斗次第用水五升澆之泥著日中七日熟

愈瘧酒法四月八月作用水一石麪一斤擣作末俱酘

水中酒酢煎一石取七斗以麴四斤須漿冷酘麴一宿

上生白沫起炊秫一石冷酘中三日酒成

作酃酒法酃盧丁反以九月中取秫米一石六斗炊作飯以

水一石宿漬麴七斤炊飯令冷酘麴汁中覆甕多用荷箬令酒香燥復易之

作和酒法酒一斗胡椒六十枚乾薑一分雞舌香一分蓽撥六枚下簁絹囊盛內酒中一宿蜜一升和之

作夏雞鳴酒法秫米二升煑作糜麴二斤擣合米和令調以水五斗漬之封頭令日作明旦雞鳴便熟

作榴酒法四月取榴葉合花采之還即急抑著甕中六七日悉使烏熟曝之煑三四沸去滓內甕中下麴炊五

斗米日中可燥手一兩抑之一宿復炊五斗米酘之便
熟

柯柂酒法（柂良知反）二月二日取水三月三日煎之先攪麴
中水一宿乃炊黍米飯日中曝之酒成也

法酒第六十七

釀法皆用春酒麴其米糠瀋汁饙飯皆不用人及狗鼠
食之

黍米法酒預剉麴曝之令極燥三月三日秤麴三斤三

兩取水三斗三升浸麴經七日麴發細泡起然後取黍米三斗三升淨淘凡酒米皆欲極淨水清乃止法酒尤宜存意淘米不得淨則酒黑炊作再餾飯攤使冷著麴汁中擱黍令散兩重布蓋甕口候米消盡更炊四斗半米酘之每酘皆擱令散第三酘炊米六斗自此以後每酘以漸和米甕無大小以滿為限酒味醇美宜合醅飲食之飲半更炊米重酘如初不著水麴唯以漸加米還得滿甕竟夏飲之不能窮盡所謂神異矣

作當梁酒法當梁下置甕故曰當梁以三月三日日未出時取水三斗三升乾麴末三斗三升炊黍米三斗三升為再餾黍攤使極冷水麴黍俱時下之三月六日炊米六斗酘之三月九日炊米九斗酘之自此以後米之多少無復斗數任意酘之滿甕便止若欲取者但言偷酒勿云取酒假令出一石還炊一石米酘之甕還復滿亦為神異其糠瀋悉瀉坑中勿令狗鼠食之

秔米法酒糯米大佳三月三日取井花水三斗三升絹

糵麴末三斗三升秔米三斗三升稻米佳無者旱稻米亦得充事再餾弱炊攤令小冷先下水麴然後酘之七日更酘用米六斗六升一七日更酘用米一石三斗二升二七日更酘用米二石六斗四升乃止量酒備足便止合醅飲者不復封泥令清者以盆密蓋泥封之經七日便極清澄接取清者然後押之

食經七月七日作酒法方一石麴作燠餅編竹甕下羅餅竹上密泥甕頭二七日出餅曝令燥還內甕中一石

米合得三石酒也

又法酒方焦麥麴末一石曝令乾煎湯一石黍一石合糅令甚熟以二月二日収水即預煎湯停之令冷初酘之時十日一酘不得使狗鼠近之於後無若或八日六日一酘會以偶日酘之不得隻日二月中節酘令足常預煎湯停之酘畢以五升洗手蕩其米多少依焦麴殺之

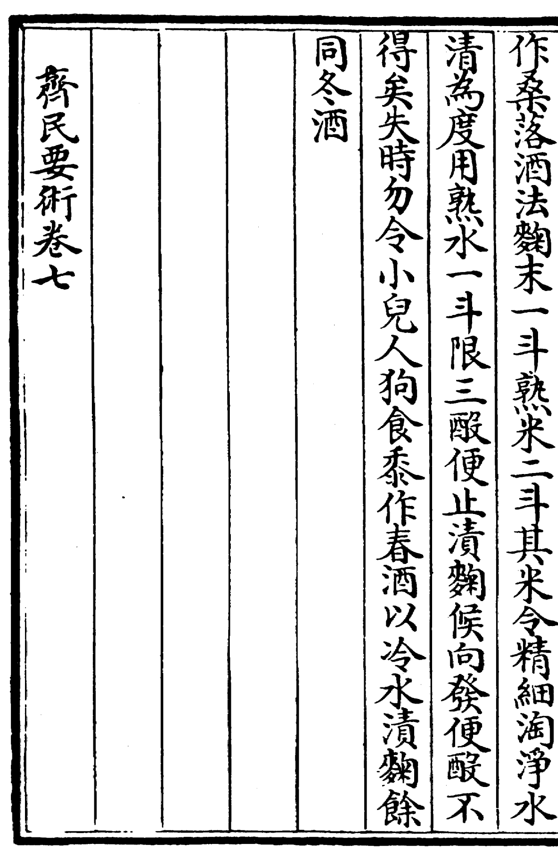
三九酒法以三月三日収水九斗米九斗焦麴末九斗

先曝乾之一時和之揉和令極熟九日一酘後五日一酘後三日一酘勿令狗鼠近之會以隻日酘不得以偶日也使三月中即令酘足常預作湯甕中停之酘畢輙取五升洗手蕩甕傾於酒甕中也

治酒酢法若十石米酒炒三升小麥令甚黑以絳帛再重爲袋用盛之周筞令硬如石安在甕底經二七日後飲之即迴

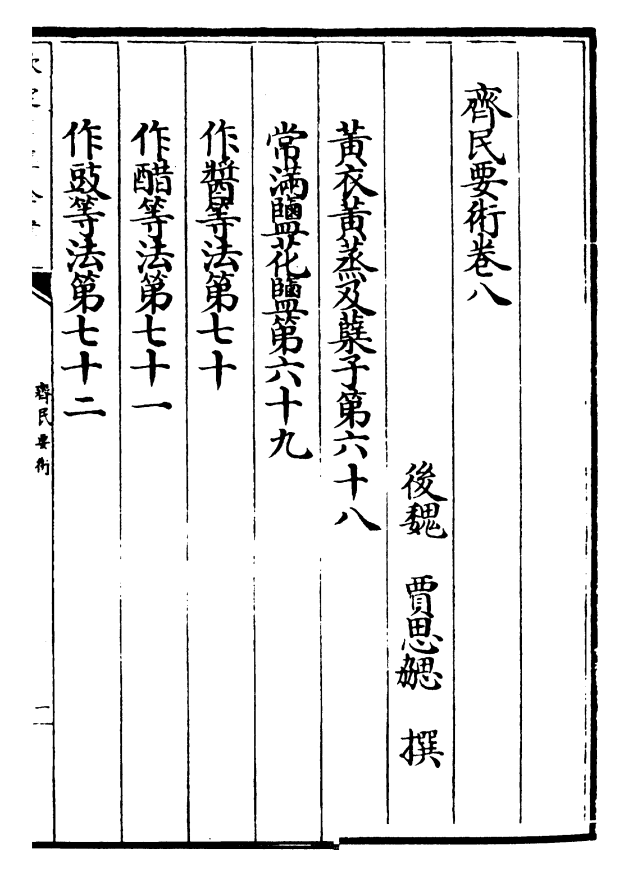
大州白墮麴方餅法穀三石蒸兩石生一石别磑之令

細然後合和之也桑胡葈葉艾葉各二尺圍長二尺許合煑之使爛去滓取汁以冷水和之如酒色和麴燥濕以意酌量臼中擣三千六百杵訖餅之安置燥屋牀上先布麥稭厚二寸然後置麴上亦與稭二寸覆之閉戶勿使露見風日一七日冷水濕手拭之令遍即翻之至二七日一例側之三七日籠之四七日出置日中曝令乾作酒之法淨削刮去垢打碎末令乾燥十斤麴殺米一石五斗



作桑落酒法麴末一斗熟米二斗其米令精細淘淨水清為度用熟水一斗限三酘便止漬麴候向發便酘不得爰失時勿令小兒人狗食黍作春酒以冷水漬麴餘同冬酒

齊民要術卷七



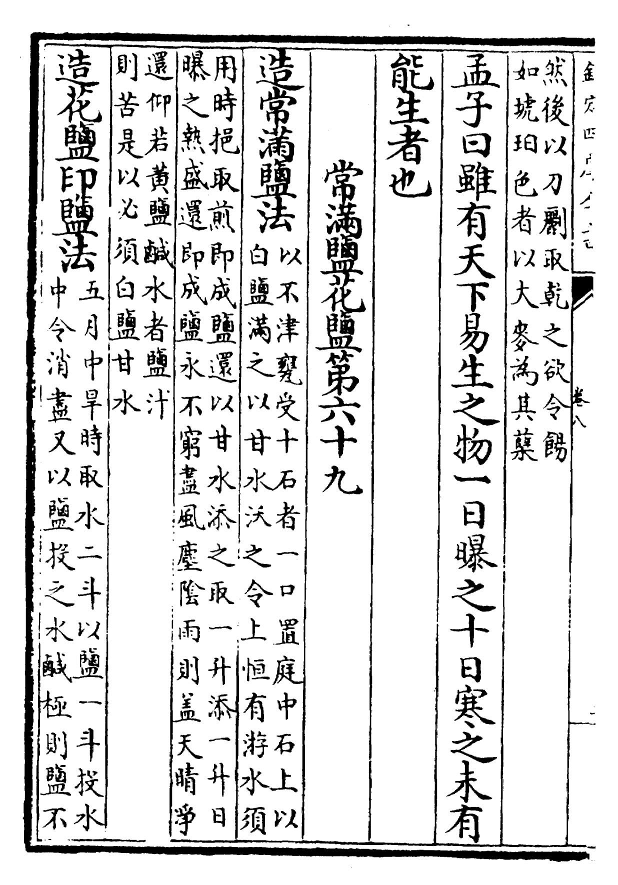
齊民要術卷八

後魏 賈思勰 撰

作黃衣法 六月中取小麥淨淘訖於瓮中以水浸之令醋漉出熟蒸之搥箔上敷席置麥於上攤令厚二寸許預前一日刈薍葉薄無薍葉者刈胡葈擇去雜草無令有水露氣候麥冷以胡葈覆之七月看黃衣色足便出曝之令乾去胡葈而已慎勿颺簸齊人喜當風颺去黃衣此大謬凡有所造作用麥䴷者皆仰其衣為勢今反颺去之作物必不善

作黃蒸法 七月中取生小麥細磨之以水溲而蒸之氣餾好熟便下之攤令冷布置覆蓋成就一如麥䴷法亦勿颺之慮其所損

作糱法 八月中作盆中浸小麥即傾去水日曝之一日一度著水即去之脚生布麥於席上厚二寸一日一度以水澆之芽生便止即散收令乾勿使餅餅成則不復任用此煑白餳糱若煑黑餳即待芽生青成餅



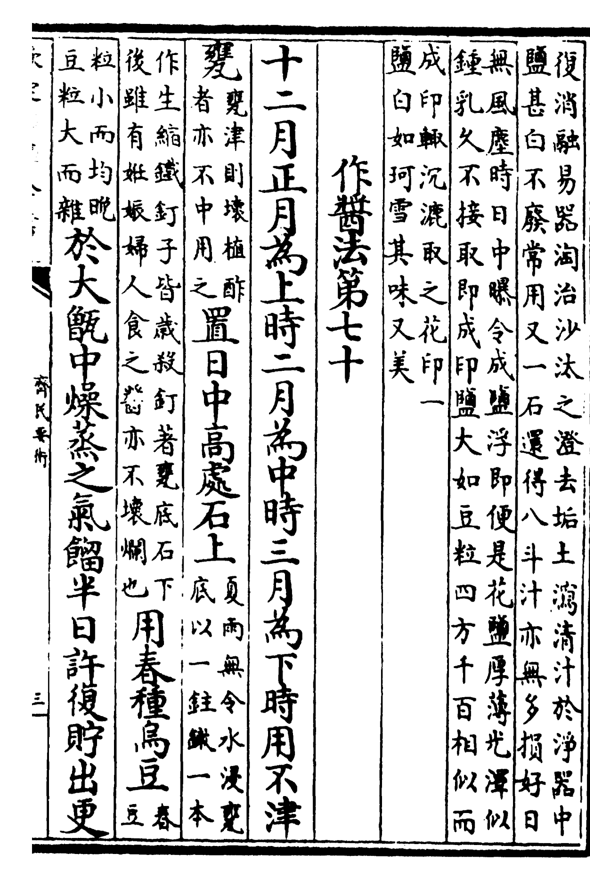
然後以刀劆取乾之欲令餲如琥珀色者以大麥為其蘖

孟子曰雖有天下易生之物一日暴之十日寒之未有能生者也

常滿鹽花鹽第六十九

造常滿鹽法 以不津甕受十石者一口置庭中石上以白鹽滿之以甘水沃之令上恒有游水須用時挹取煎即成鹽還以甘水添之取一升添一升日曝之熱盛還即成鹽永不窮盡風塵陰雨則蓋天晴爭還仰若黃鹽鹹水者鹽汁則苦是以必須白鹽甘水

造花鹽印鹽法 五月中旱時取水二斗以鹽一斗投水中令消盡又以鹽投之水鹹極則鹽不



復消融易器淘治沙汰之澄去垢土瀉清汁於淨器中鹽甚白不廢常用又一石還得八斗汁亦無多損好日無風塵時日中曝令成鹽浮即便是花鹽厚薄光澤似鍾乳久不接取即成印鹽大如豆粒四方千百相似而成印輙沉漉取之花印一鹽白如珂雪其味又美

作醬法第七十

十二月正月為上時二月為中時三月為下時用不津甕（甕津則壞植酢者亦不中用之）置日中高處石上（夏雨無令水浸甕底以一鉎鏉一本作生縮鐵釘子皆歲殺釘著甕底石下後雖有妊娠婦人食之醬亦不壞爛也）用春種烏豆（春豆粒小而均晚豆粒大而雜）於大甑中燥蒸之氣餾半日許復貯出更

裝之迴在上居下不爾則生熟不多調均也氣餾周徧以灰覆之經宿無令火絕取乾牛屎圓累令中央空然之不烟勢類好炭者能多收常用作食既無灰塵又不失火勝於草遠矣齅看豆黃色黑極熟乃下日曝取乾夜則聚覆無令潤濕臨炊舂去皮更裝入甑中蒸令氣餾則下一日曝之明旦起淨簸擇滿臼舂之而不碎若不重餾碎而難淨簸揀去碎者作熟湯於大盆中浸豆黃良久淘汰挼去黑皮湯少則添慎勿易湯易湯則走失豆味令醬不美也漉而蒸之淘豆湯汁即煑細豆作醬以供旋食大醬則不用汁一炊傾下置淨席上攤令極冷預前日曝白鹽黃蒸

草蔺居恤反 麥䴷令極乾燥鹽色黄者發醬苦鹽若潤濕令醬壞黄蒸令醬赤美蔺令醬芬芳蔺挼簸去草土䴷及黄蒸各别擣細末簁馬尾羅彌好 大率豆黄三斗䴷末一斗黄蒸末一斗白鹽五升蔺子三指一撮鹽少令醬酢後雖加鹽無復美味其用神䴷者一升當笨䴷三升殺多故也 豆黄堆量不槩鹽䴷輕量平槩三種量訖於盆中面向太歲和之向太歲則無蛆蟲也 攪令均調以手痛挼皆令潤徹亦面向太歲内著甕中手挼令堅以滿為限半則難熟盆蓋密泥無令漏氣熟便開之臘月五七日正月二月四七日三月三七日 當縱横裂周廻離甕徹底生衣

悉貯出搦破塊兩甕分為三甕日未出前汲井花水於盆中以燥鹽和之率一石水用鹽三斗澄取清汁又取黃蒸於小盆內減鹽汁浸之接取黃滓漉去滓合鹽汁瀉著甕中（率十石醬黃蒸三斗鹽水多少亦無定方醬如薄粥便是豆乾水故也）仰甕口曝之（諺曰萎蕤葵日乾醬言其美矣）十日內每日數度以杷徹底攪之十日後每日輒一攪三十日止雨即蓋甕無令水入（水入則生蟲）每經雨後輒須一攪解後二十日堪食然要百日始熟耳

術曰若為妊娠婦人壞醬者取白葉棘子著甕中則還好俗人用孝杖攪醬及炙甕醬雖回而胎損乞人醬時以新汲水一盞和而與之令醬不壞

肉醬法牛羊麞鹿兔肉皆得作取良殺新肉去脂細剉陳肉乾者不任用合時令醬膩曬麴令燥熟擣絹簁大率肉一斗麴末五升白鹽二升半黃蒸一升曝乾熟擣絹簁盤上和令均調內甕子中有骨者和訖先擣然後盛之骨多髓既肥膩醬亦然也泥封日曝寒月作之於黍穰積中二七日開看醬出無麴氣便熟矣買

新殺雉煑之令極爛肉銷盡去骨取汁待冷解醬雞汁亦得無用陳肉令醬膩無雞雉好酒解之還著日中

作卒成肉醬法牛羊麞鹿兔肉生魚皆得作細剉肉一斗好酒一斗麴末五升黄蒸末一升白鹽一斗麴及黄蒸並曝乾絹篩唯一月三十日停是以不須鹹鹹則不美盤上調和令均擣使熟擘碎如棗大作浪中坎火燒令赤去灰水澆以草厚蔽之令甜中纔容醬瓶大釜中湯煑空瓶令極熱出乾掬肉内瓶中令去瓶口三寸滿則近口者焦碗蓋瓶口熟泥密封内草

中下土厚七八寸土薄火熾則合醬焦熟遲氣味好焦是以寧冷不焦食雖便不復中食也於上然乾牛糞火通夜勿絕明日用時醬出便熟若未熟者還覆置更然如初臨食細切葱白著麻油炒葱令熟以和肉醬甜美異常也

作魚醬法鮐魚鱭魚第一好鯉魚亦中鱭魚鮐魚即全作不用切去鱗淨洗拭令乾如膾法披破縷切之去骨大率成魚一斗用黃衣三升一升全用二升作末白鹽二斤黃鹽則苦乾薑一升末之橘皮一合縷切之和令調均內甕子中泥密封日曝勿令漏氣熟以好酒解

之作魚醬肉醬皆以十二月作之則經夏無蟲餘月亦得作但喜生蟲不得度夏耳

乾鱭魚醬法一名刀魚六月七月取乾鱭魚盆中水浸置屋裏一日三度易水三日好淨漉洗去鱗全作勿切率魚一斗麴末四升黃蒸末一升無蒸用麥糵末亦得白鹽二升半於槃中和令調均布置甕子泥封勿令漏氣二七日便熟味香美與生者無殊異

食經作麥醬法小麥一石漬一宿炊卧之令生黃衣以水一石六斗鹽三升煮作鹵澄取八斗著甕中炊小麥投之攪令調均覆著日中十日可食

作榆子醬法治榆子仁一升擣末篩之清酒一升醬五升合和一月可食之

又魚醬法成鱠魚一斗以麴五升酒二升鹽三升橘皮二葉合和於瓶內封一日可食甚美

作蝦醬法蝦一斗飯三升為糝鹽一升水五升和調日中曝之經春夏不敗

作燥脡始蟬反法羊肉二斤猪肉一斤合煮令熟細切之薑五片橘皮兩葉雞子十一枚生羊肉一斤豆醬清五合先取熟肉甑上蒸令熟和生肉醬清薑橘皮和之

生脡法羊肉一斤猪肉白四兩豆醬清漬之縷切生薑雞子春秋用蘇蓼著之

崔寔曰正月可作諸醬肉醬清醬四月立夏後鮦魚醬五月可為醬上旬𪍿楚交切豆中庱煮之以碎豆作末都至六七月之交分以藏瓜可作魚醬

作鱁鮧法昔漢武帝逐夷至於海濵聞有香氣而不見物令人推求乃是漁父造魚腸於坑中以至土覆之法香氣上達取而食之以為滋味逐夷得此物因名之葢魚腸醬也

取石首魚魦魚鯔魚三種腸肚胞齊淨洗空著白鹽令小倍鹹内器中密封置日中夏二十日春秋五十日冬百日乃好熟時下薑酢等

藏蟹法九月内取母蟹母蟹臍大圓竟腹下公蟹狹而長得則水中勿令傷損及死者一宿腹中淨久則吐黄吐黄則不好先煮薄糖糖薄餳著活蟹於冷糖甕中一宿著蓼湯和白鹽特須極鹹

待令甕盛半汁取糖中蟹內著鹽蓼汁中便死（蓼宜少著多則爛）泥封二十日出之舉蟹臍著薑末還復臍如初內著坩甕中百箇各一器以前鹽蓼汁澆之令沒密封勿令漏氣便成矣特忌風裏風則壞而不美也

又法直煮鹽蓼湯甕盛詣河所得蟹則內鹽汁裏滿便泥封雖不及前味亦好慎風如前法食時下薑末調黃盞盛薑酢

作酢第七十一（酢者今醋也）

凡酢甕下皆須安塼石以離濕潤為妊娠婦人所壞者車轍中乾土末淘著甕中即還好

作大酢法 七月七日取水作之大率麥䴵一斗勿揚簸水三斗粟米熟飯三斗攤令冷任甕大小依法加之以滿為限先下麥䴵次下水次下飯直置勿攪之以綿幕甕口拔刀橫甕上一七日旦著井花水一碗三七日旦又著一碗便熟常置一瓠瓢以挹酢若用濕器內甕中則壞酢味也

秫米神酢法 七月七日作置甕於屋下大率麥䴵一斗水一石秫米三斗無秫者粘黍米亦中用隨甕大小以向滿為限先量水浸麥䴵訖然後淨淘米炊為再餾攤令冷細擘麴破勿令有塊子一頓下釀更不重投又以水就甕裏搦破小塊痛攪令和如粥乃止以綿幕口一七日一攪二七日一攪三七日亦一攪一月日極熟十石甕不過五斗澱得數年停久為驗其淘米泔即瀉去勿令狗鼠喫得食饋黍亦不得人喫

又法 亦以七月七日取水大率麥麴一斗水三斗粟米熟飯二斗隨甕大小以向滿為度水及黃衣當日頓下之其飯分為三分七日初作時下一分當夜即沸又三七日更炊一分投之又三日復投一分但綿幕甕口無橫刀益水之事溢即加甑

又法 亦七月七日作大率麥麴一升水九升粟飰九升一時頓下亦向滿為限綿幕甕口三七日熟前件二種酢例清沙澱多至十月終如壓酒法毛袋壓出則貯之其糟别甕水澄壓取先食也

粟米麴作酢法 七月二月向末為上時八月四月亦得作大率笨麴末一斗井花水一石粟米飯一石明旦作酢令夜炊飯薄攤使冷日未出前汲井花水斗量著甕中量飯著盆中或栲栳中然後瀉飯著甕中瀉時直傾之勿以手撥飯水量麴末寫著飯上慎勿撓攪亦勿移動綿幕甕口三七日熟美釅少澱久停

彌好凡酢未熟已熟而移甕者率多壞矣熟則無忌接取清别甕著之

秫米醋法

五月五日作七月七日熟入五月則多收粟米飯醋醬以擬和釀不用水也漿以極醋為佳未乾麴下絹篩經用粳秫米為第一黍米亦佳一石用麴末一斗麴多則醋不美唯再餾淘不用多遍初淘瀋汁瀉却其第二淘泔即餾以浸饙令飲泔汁盡重裝作再餾飯下揮去熱氣令如人體於盆中和之擘去飯塊以麴拌之必令均調下漿醋更搦破令薄粥粥稠則酢尅稀則味薄內著甕中隨甕大小以滿為限七日間一日一度攪之七日以外十日一攪三十日止初置甕於北蔭中風涼之處勿令見日時時汲冷水遍澆甕外引去熱氣但勿令生水甕中取十石甕不過五六斗糟耳接取清别甕貯之得停數年也

大麥酢法

七月七日作若七日不得作者必須收藏取七日水十五日作除此兩日則不成於屋裏

近戶裏邊置甕大率小麥麲一石水三石大麥細造一石不用作米則科麗是以用造麲訖淨淘炊作再餾飯揮令小煖如人體下釀以杷攪之綿幕甕口二日便發發時數攪不攪則生白醭則不好以棘子徹底攪之恐有人髮落中則壞醋悉爾亦去髮則還好六七日淨淘粟米五升亦不用過細炊作再餾飯亦揮如人體投之杷攪綿幕三四日看水清攪而嘗之味甘美則罷若苦者更炊三二升粟米投之以意斟量二七日可食三七日好熟香美淳釅一盞醋和水一碗乃可食之八月中接取清別甕貯之盆合泥頭得停數年未熟時二日三日須以冷水澆甕外引出熱氣勿令生水入甕中若用黍米投彌佳白倉粟米亦得

燒餅作酢法

亦七月七日大率麥麲一斗水三斗亦隨甕大小任人增加水麲亦當日頓下初作日軟溲數升麵作燒餅待冷下之經宿看餅漸消盡更作燒餅投凡四五度後當味美沸定便止有薄緣諸麵

餅但是燒餺者皆得投之

迴酒酢法 凡釀酒失所味醋者或初好後動味壓者皆宜迴作酢大率五斗米酒醅更著麴末一斗麥䴷一斗井花水一石粟米飯二石攤令冷如人體投之把攪綿幕甕口每日再度攪之春夏七日熟秋冬稍遲皆美香清澄後一月接取別器貯之

動酒酢法 春酒壓訖而動不中飲者皆可作酢大率酒一斗用水三斗合甕盛置日中曝之雨則盆蓋之勿令水入晴還去盆七日後當臭衣生勿得怪也但停置勿移動攪撓之數十日醋成衣沈反更香美日久彌佳

又方 大率酒兩石麥䴷一斗粟米飯六斗少煖投之把攪綿幕甕口二七日熟美釅殊常矣

神酢法 要用七月七日合和甕須好蒸乾黃蒸一斛熟蒸麩三斛凡二物温温煖便和之水多少要使相淹漬水多則酢薄不好甕中用經再宿三日便壓之如壓酒法壓訖澄清內大甕中經三二日甕熟必以冷水澆之不爾酢壞其上有白醭浮接去之滿一月酢成可食初熟忌澆熱食犯之必壞酢若無黃蒸及麩者用麥䴷一石粟米飯一斛合和之方與黃蒸同盛置如前法甕常以綿幕之不得蓋

作糟糠酢法 置甕於屋內春秋冬夏皆以穰茹甕下不茹則臭大率酒糟粟糠中半粗糠不任用細則泥唯中間收者佳和糟糠必令均調勿令有塊先內荊葉竹於甕中然後下糠糟於筻外均平以手按之去甕口一尺許便止汲冷水遶筻外均澆之候筻中水深淺半糟便止以蓋覆甕口每日四五度以碗把取筻中汁澆四畔糟糠上三日後糟熟發香氣夏七日冬二七日嘗酢極甜味無糟糠氣便熟矣猶小苦者是未熟

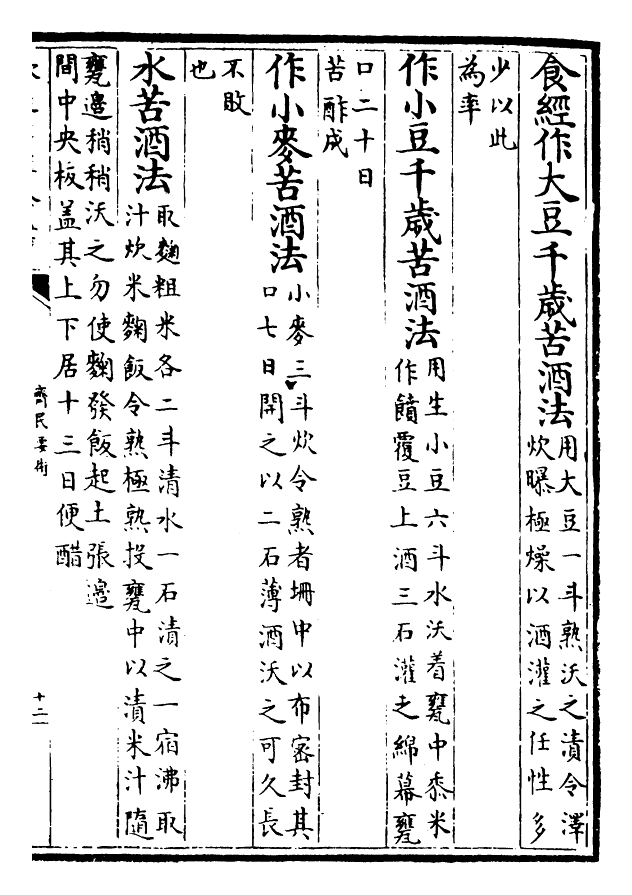
更澆如初候好熟乃把取箕中淳濃者別器盛更汲冷水澆淋味薄乃止淋法令當日即了糟任飼猪其初把淳濃者夏得二十日冬得六十日後淋澆者止得三五日供食也

酒糟酢法

春酒糟則壓頤須糟亦中用然欲作酢者糟常濕者下壓糟極燥者酢味薄作法用石磑子辣部著切谷令破以水拌而蒸之熟便下撣去熱氣與糟相拌必令其均調大率糟常居多和訖卧於酢甕中以向滿為限以綿幕甕口七日後酢香熟便下水令相淹漬經宿酳孔子下之夏日作者宜冷水淋之春秋作者宜溫卧以旅茹甕湯淋之以意消息之

作糟酢法

用春糟以水和粥破塊使厚薄如未壓須經三日壓取清水汁兩石許著熟粟米飯四斗投之盆覆密泥二七日酢熟美釅得夏停之甕置屋下陰地之處



食經作大豆千歲苦酒法用大豆一斗熟沃之漬令澤炊曝極燥以酒漬之任性多少以此為率

作小豆千歲苦酒法用生小豆六斗水沃着甕中黍米作饙覆豆上酒三石灌之綿幕甕口二十日苦酢成

作小麥苦酒法小麥三斗炊令熟著堈中以布密封其口七日開之以二石薄酒沃之可久長不敗也

水苦酒法取麴粗米各二斗清水一石漬之一宿泲取汁炊米麴飯令熟極熟投甕中以清米汁隨甕邊稍稍沃之勿使麴發飯起土張盪間中央板蓋其上下居十三日便醋

新成苦酒法取黍米一斗水五升煑作粥麴一斤燒令黄搥破著甕底以熟好泥二日便醋已嘗經試直醋亦不美以粟米一斗投之二七日後清澄美釅與大醋不殊也

烏梅苦酒法烏梅去核一升許肉以五斤苦酒漬數日曝乾擣作屑欲食輒投水中即成醋耳

蜜苦酒法水一石蜜一斗攪使調和蜜蓋甕口著日中二十日可熟也

外國苦酒法蜜一斤水二合封著器中與少胡荽子著中以辟得不生蟲正月作九月九日熟以一銅匕水添之可三十人食

崔寔曰四月四日可作酢五月五日亦可作酢

作豉第七十二

作豉法

先作煖蔭屋坎地深三二尺屋必以草蓋瓦則不佳密泥塞屋牖勿令風及蟲鼠入也開小戶

僅得容人出入厚作藁籬以閉戶四月五月為上時七月二十日後八月為中時餘月亦皆得作然冬夏大寒大熱極難調適大都在四時交會之際節氣未定亦難得所常以四孟月十日後作者易成而好大率常欲令溫如人腋下為佳若等不調寧傷冷不傷熱冷則穰覆還煖熱則臭敗矣三間屋得作百石豆二十石為一聚常作者番次相續常有熱氣春秋冬夏皆不須穰覆作少者唯至冬月乃穰覆豆耳極少者猶須十石為一聚若三五石不須煖難得所故須以十石為率用陳豆彌好新豆尚濕生熟難均故也淨揚簸大釜煮之中舒如飼生豆掐軟便止傷熟則豆爛漉著淨地撣之冬宜小煖夏須極冷乃內蔭屋中聚至一日再入以手刺豆堆中候看如人腋下煖便翻之法以把杴略取堆裏冷豆為心堆之必以次更略乃至於盡冷者自然在內煖者

居外還作尖堆勿令婆陀一日再候中煖更翻還如前法作尖堆若熱湯人手者即為失節傷熱矣凡四五度翻内外均煖微著白衣於新翻訖時便小撥峰頭令平團團如車輪豆輪厚二尺許乃止復以手候煖則還翻翻訖以杷平豆漸薄厚一尺五寸許第三翻一尺第四翻六寸厚豆便内外均煖悉著白衣豉為初定從此以後乃生黃衣復揮具令厚三寸便閉戶三日再入三日閉戶復以杴東西作壠耩豆如穀壠形令稀穊均調杴剗法必令置地豆若著黃地即便爛矣耩徧以杷耩豆常令厚二寸間日耩之後豆著黃衣色均是出豆於屋外淨揚簸去衣布豆尺寸之數蓋是大率中平之言矣冷即微厚熱即須微薄尤須以意斟量之簸訖以大甕盛之半甕水内豆著甕中以杷急抨之使淨若初煮豆傷熱者急手抨淨則漉出若初煮豆微生則抨淨宜小停之使豆小軟則難熟太軟則豉爛水多則難淨是以正須半甕於爾漉出著筐中令半筐許一人作筐一人

汲水於甕上就筐中淋急斗擻筐令極淨水清乃止淘不潔淨令豉苦漉水盡委著席上先多收谷藏於此時內谷藏於蔭屋窖中掊谷藏作窖底厚三二尺許以蘧蒢蔽窖內豆於窖中使一人在窖中以腳躡豆令堅實內豆盡掩席覆之以谷藏埋席上厚二三尺許復躡令堅實夏停十日春秋十二三日冬十五日便熟過此往則傷苦日數少者豉白而用費惟合熟自然香美矣若自食欲久留不能數作者豆熟取出曝之令乾亦得周年豉法難好易壞必須細意人常一日再看之失節傷熱臭爛如泥猪狗亦不食其傷冷者雖還復煖豉味亦惡是以又須留意冷煖宜適難於調酒如冬月初作者先須以谷藏燒地令熱勿焦乃淨掃內豆於蔭屋中則令湯澆黍穄穰令煖潤以覆豆堆每翻竟還以初用黍穰周匝覆蓋若冬作豉少屋冷穰覆亦不得煖者乃淨須於蔭屋之中內微然烟火令早煖不爾則寒矣春秋量其寒煖熱冷亦宜覆之每人出皆還謹密閉戶勿令

泄其煖熱之氣也

食經作豉法

常夏五月至八月是時月也率一石豆熟澡之漬一宿明日出蒸之手捻豆破則可使敷冷地地惡者亦可席上敷之厚二寸許豆須通冷以青茅覆之亦厚二寸許三日視之要須通得黄為可出茅又薄擇之以手指畫之作耕壟一日再三如此三日作此可止更著煑豆取濃汁并秫米女麴五升鹽五升合此豉中以豆汁灑溲之令調以手搏令汁出指間以此為度畢内缾中若不滿缾以矯桑葉滿之勿抑乃密泥之中庭二十七日出排令燥更蒸之時煑矯桑葉汁溲灑之乃蒸如炊熟久可復排之此二蒸曝則成

作家理食豉法

隨作多少精擇豆浸一宿且炊之與炊米同若作一石豆熟取生茅卧之如作女麴形二七日豆生黄衣簸去之更曝令燥復以水濕令濕手搏之使汁出從指岐間出為佳以著甕器中掘

地作埳令足容甕器燒埳中令熱内甕著埳中以桑葉蓋豉上厚三寸許以物蓋如此三徧成

作麥豉法

七月八月中作之餘月則不佳昧治小麥細磨為麵以水拌之而蒸氣餾好熟乃下撣之令冷手挼令細布置盖亦如麥䴷黄蒸法七日衣足亦勿簸揚以鹽湯周徧灑潤之要蒸氣餾極熟乃下撣去熱氣及煖内甕中盆蓋於蘘糞中燠之二七日色黑氣香味便熟摶作小餅如神麴形繩穿為貫屋裏懸之紙袋盛籠以防青蠅塵垢之汙用時全餅著湯中煮之色足漉出削去皮粕還舉一餅得數遍煮用熱香美乃勝豆豉打破湯浸研用亦得然汁濁不如前全煮汁清也

八和齏 初稽反 第七十三

蒜一薑二橘三白梅四熟栗黄五粳米飯六鹽七醬八

齏臼欲重不則傾動起塵蒜復跳出也底欲平寬而圓底尖擣不著則蒜有粗成以檀木為齏臼梗米硬而不染汗杵頭大小與杵底相安可杵頭著處廣者省手力而齏易熟蒜復不跳也杵長四尺入臼七八寸圓之以上八稜作之平立急舂之舂緩則葷臭久則易人舂齏宜久熟不可倉卒久坐疲倦動則塵起又辛氣葷灼揮汗或能灑汗是以須立舂之蒜淨剥掐去强根不去則苦嘗經度水者宜以魚眼湯渖銀合反半許半生用朝歌大蒜辛辣常異宜分破去心全心用之不然辣失其食味也生薑削去皮細切以冷水和之生布絞去苦汁可以香魚羹無生薑用乾薑五升齏用生薑一兩乾薑減半兩耳橘皮新者直用陳者以湯洗去塵垢無橘皮可用草橘子馬芹子亦得用五升齏用一兩草橘馬芹准此為度薑橘取其香味氣不須多多則味苦

白梅作白梅法在梅杏篇用時合核用五升齏用八枚足矣熟栗黃諺曰金齏玉膾橘皮多則不美故加栗黃取其金色又益美味甜五升齏用十枚栗用黃軟者硬黑者即不中使用也杭米飯膾齏必須濃故諺云倍着齊蒜多則辣故加飯取其甜美耳五升齏用飯如雞子許大先擣白梅薑橘皮為末貯出之次擣栗飯使熟以漸下生蒜蒜頭難熟故宜以漸生蒜難擣故須先下舂令熟次下湩蒜齏熟下鹽復舂令沫之起然後下白梅薑橘末復舂令相得下醋解之白梅薑橘不先擣則不熟不貯出則為蒜所殺無復香氣是以臨熟乃下之醋必須好惡則齏苦大醋經年釅者先以水調和令得所然後下之慎勿著生水於中令齏辣而苦純著大醋不與水調醋復不得美也右件法

止為膾齏耳餘即薄作不求濃膾魚肉裏長一尺者第一好大則皮厚肉硬不任食止可作鮓魚耳切膾人雖訖亦不得洗手洗手則膾濕要待食罷然後洗也洗手則膾濕物有自然相壓蓋亦燒穰殺瓠之流其理難彰矣

食經曰冬日橘蒜齏夏日白梅蒜齏肉膾不用梅

作芥子醬法先曝芥子令乾濕則用不密也淨淘沙研令極熟多作者可碓擣下絹簁然後水和更研之也令悉著盆合著掃帚上少時殺其苦氣多停則冷無復辛味矣不停則太辛苦摶作圓子大如李或餅子任在人意也復乾曝然後絹囊沉之於美醬中須則取食其為齏者初殺訖即下美酢解之

食經作芥醬法熟擣芥子細篩取屑著甕裏蟹眼湯洗之澄去上清後洗之如此三過而去其苦微火上攪之少熇覆甌甕上以灰圍甌邊一宿則成以薄酢盖厚薄任意

崔寔曰八月取韭菁作擣齏

作魚鮓第七十四

凡作鮓春秋為時冬夏不佳寒時難熟熱則非鹹不成鹹復無味兼生蛆宜作裛鮓也取新鯉魚魚唯大為佳瘦魚彌勝肥者雖美而不耐久肉長尺半已上皮骨堅硬不任為膾者皆堪為鮓也去鱗訖則臠臠形長二寸廣一寸厚五分皆使臠別有皮臠大長外以過熟傷醋不成任食中始可噉近骨上生腥不堪食常三分收一耳臠小則

均熟寸數者大率言爾亦不可要脊骨宜方斬其肉厚處薄收皮肉薄處小復厚取肉臠别斬過皆使有皮不宜令有無皮臠也手擲著盆水中浸洗去血臠訖漉出更於清水中淨洗漉著盤中以白鹽散之盛著籠中平板石上迮去水世名逐水鹽水不盡令鮓臠爛經宿迮者亦無嫌也水盡炙一半嘗鹹淡淡則更以鹽和糝鹹則空下糝不復以鹽按之炊秔米飯為糝飯欲剛不宜弱弱則爛鮓并茱萸橘皮好酒於盆中合和之攪令糝著魚乃佳茱萸全用橘皮細切並取香氣不求多也無橘皮草橘子亦得用酒辟諸邪惡令鮓美而速熟大率一斗鮓用酒半升惡酒不用布魚於甕中一行魚一行糝以滿為限腹腴居上肥則不能久熟須先

食故也魚上多與糝以竹蒻交橫帖上八重乃止無蒻菰蘆葉並可用春冬無葉時可破葦代之削竹插甕子口內交橫絡之無竹用荊也著屋中著日中火邊者患臭而不美者穰厚茹勿令凍也赤漿出傾却白漿出味酸便熟食時手擘刀切則腥

作裹鮓法臠魚洗訖則鹽和糝十臠為裹以荷葉裹之唯厚為佳穿破則蟲入不復須水浸鎮迮之畢三日便熟名曰暴鮓荷葉別有一種香奇相發起香氣又勝凡鮓有茱萸橘皮則用之亦無嫌也

食經作蒲鮓法取鯉魚二尺以上削盡治之用米三合鹽二合醃一宿厚與糝

作魚鮓法剉魚畢便鹽醃一食頃漉汁令盡更洗淨魚與飯裹不用鹽也

作長沙蒲鮓法治大魚洗令淨厚鹽令魚不四五宿洗去鹽炊白飯漬令見水中鹽飯穰清多飯無苦

作夏月魚鮓法臠一斗鹽一升八合精米三升炊作飯酒二合橘皮薑半合茱萸二十顆仰著器中多少以此為率

作乾魚鮓法尤宜春夏取好乾魚若爛者不中截却頭尾煖湯淨疏洗去鱗訖復以冷水浸一宿一易水數日肉起漉出方四寸斬炊粳米飯為糝嘗鹹淡得所取生茱萸葉布甕子底少取生茱萸子和飯取香而已不必

多多則苦一重魚一重飯（飯倍多早熟）手按令堅實荷葉閉口（無荷葉取蘆葉無蘆葉乾箬葉亦得）泥封勿令漏氣置日中春秋一月夏二十日便熟久而彌好酒食俱入酥塗火炙特精䏑之尤美也

作猪肉鮓法用肥猪肉淨爛治訖剔去骨作條廣五寸三分易水煑之令熟為佳勿令太爛熟出待乾切如鮓臠片之皆令帶皮炊粳米飯為糝以茱萸子白鹽調和布置一如魚鮓法（糝欲倍多令早熟）泥封置日中一月熟蒜齏

薑鮓任意所便脏之尤美矣

脯腊第七十五

作五味脯法正月二月九月十月為佳用牛羊麞鹿野豬家豬或作條或作片罷凡破肉皆須順理不用斜各自别搥牛羊骨令碎熟煑取汁掠去浮沫停之使清取香美豉別以冷水淘去塵穢用骨汁煑豉色足味調漉去滓待下鹽適口而已勿使過鹹細切葱白擣令熟椒薑橘皮皆末之量多少以浸脯手揉令透片脯三宿則出條脯須嘗看味徹乃出皆細繩穿於

屋北簷下陰乾條脯浥浥時數以手搦令堅實脯成置虛靜庫中著烟氣味苦紙袋籠而懸之置於甕則鬱浥若不籠則青蠅塵汙臘月中作條者名曰瘃脯堪度夏每取時先取其肥者肥者膩不耐久

作度夏白脯法臘月作最佳正月二月三月亦得作之用牛羊麞鹿肉之精者肥不耐久破作片罷冷水浸搦去血水清乃止以冷水淘白鹽停取清水下椒末浸再宿出陰乾浥浥時以木棒輕打令堅實僅使堅實而已慎勿令碎肉出瘦死牛羊及羔犢彌精

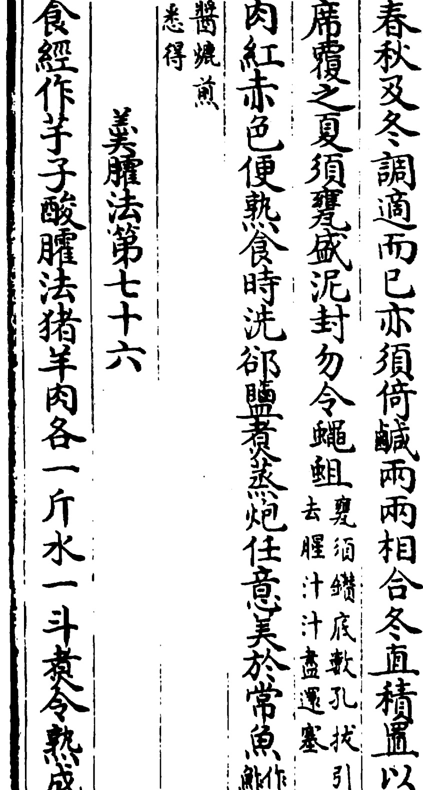
小羔子全浸之先用煖湯淨洗無復腥氣乃浸之

作甜肥脯法臘月取麞鹿肉片厚薄如手掌直陰乾下著鹽脆如凌雪也

作鯉魚脯法一名鮰魚也十一月初至十二月末作鹹湯令極鹹多下薑椒末灌魚口以滿為度竹杖穿眼十箇一貫口向上於屋北簷下懸之經冬令瘃至二月三月魚成生刳取五臟酸醋浸食之雋美乃勝逐夷其魚草裹泥封煻灰中爊烏力切之去泥草以皮布裹之而槌之白如珂雪味又絕倫過飯下酒極是珍美也

五味脯法（臘月初作）用鵝鴈雞鴨鶬鴇鳧雉兔鴿鶉生魚皆得作乃淨治去腥竅及翠上脂瓶（留脂瓶則臊也）全浸勿四破別煑牛羊骨肉取汁（牛羊料得不須並用）浸豉和調一同五味脯法浸四五日嘗味徹便出置箔上陰乾火炙熟搥亦名瘃腊亦名瘃魚腊（雞雉鶉三物去腥藏勿開臆）

作脃脯法（臘月初作任為五味脯者皆中作唯魚不中耳）白湯熟煑掠去浮沫欲去釜時尤須急火急則易燥置箔上陰乾之甜脆殊常



作浥魚法四時皆得作之 凡生魚悉中用唯除鮎鱯上奴嫌反下胡化反耳去直腮破腹作鮍淨疎洗不須鱗夏月時須多著鹽春秋及冬調適而已亦須倚鹹兩兩相合冬直積置以席覆之夏須甕盛泥封勿令蠅蛆甕須鑽底數孔拔引去腥汁汁盡還塞肉紅赤色便熟食時洗卻鹽煮蒸炮任意美於常魚作鮓醬爊煎悉得

羹臛法第七十六

食經作芋子酸臛法猪羊肉各一斤水一斗煮令熟成

治芋子一升别蒸之葱白一升著肉中合煮使熟粳米三合鹽一合豉汁一升苦酒五合口調其味生薑十兩得臛一斗

作鴨臛法用小鴨六頭羊肉二斤大鴨五頭葱三升芋二十株橘皮三葉木蘭五寸生薑十兩豉汁五合米一升口調其味得臛一斗先以八升酒煮鴨也

作鼈臛法鼈且完全煮去甲藏羊肉一斤葱三升豉五合粳米半合薑五兩木蘭一寸酒二升煮鼈鹽苦酒口

調其味也

作豬蹄酸羹一斛法豬蹄三具煑令爛擘去大骨乃下葱頭豉汁苦酒鹽口調其味舊法用餳六斤今除也

作羊蹄臛法羊蹄七具羊肉十五斤葱三升豉汁五升米一升口調其味生薑十兩橘皮三葉

作兎臛法兎一頭斷大如棗水二升酒一升木蘭五分葱三升米一合鹽豉苦酒口調其味也

作酸羹法用羊腸二具餳六斤瓠葉六斤葱頭二升小

蒜三升麪三斤豉汁生薑橘皮口調之

作胡羹法用羊脇六斤又肉四斤水四升煑出脇切之葱頭一斤胡荽一兩安石榴汁數合口調其味

作胡麻羹法用胡麻一斗擣煑令熟研取汁三升葱頭二升米二合煑火上葱頭米熟得二升半在

作瓠葉羹法用瓠葉五斤羊肉三斤葱二升鹽蟻五合口調其味

作鷄羹法雞一頭解骨肉相離切肉琢骨煑使熟漉去

骨以葱頭二升棗三十枚合煮羮一斗五升

作笋䈽鴨羮法肥鴨一隻淨治如糝羮法𩿡亦如此䈽四升洗令極淨鹽盡别水煮數沸出之更洗小蒜白及葱白豉汁等下之令沸便熟也肺䐑蘇本反法羊肺一具煮令熟細切别作羊肉臛以粳米二合生薑煮之

作羊盤腸雌斛法取羊血五升去中脉麻跡裂之細切羊胳肪二升細切薑一觔橘皮三葉椒末一合豆醬一升豉汁五合麪一升五合和米一升作糝都和合更以

水三升澆之解大腸淘汰復以白酒一過洗腸中屈申以和灌腸屈長五寸煑之視血不出便熟寸切以苦酒醬食之也

羊節解法羊肶一枚以水雜生米三升葱一虎口煑之令羊熟取肥鴨肉一斤羊肉一斤豬肉半斤合剉作臛下蜜令甜以向熟羊肶投臛裏更煑得兩沸便熟治羊合皮如豬豘法善矣

羌煑法好鹿頭純煑令熟著水中洗治作臠如兩指大

豬肉琢作臛下葱白長二寸一虎口細切薑及橘皮各半合椒少許下苦酒鹽豉適口一鹿頭用二斤豬肉作臛

食膾魚蓴羹芼羹之菜蓴為第一四月蓴生莖而未葉名作雉尾蓴第一作肥羹葉舒長足名曰絲蓴五月六月用絲蓴入七月盡九月十月內不中食蓴有蝸蟲著故也蟲甚細微與蓴一體不可識别食之損人十月水凍蟲死蓴還可食從十月盡至三月皆食環蓴環蓴者

根上頭絲蓴下苃絲蓴既死上有根苃形似珊瑚一寸許肥滑處任用深取即苦澀凡絲蓴陂池積水色黃肥好直淨洗則用野取色青須別鐺中熱湯暫煠之然後用不煠則苦澀絲蓴環蓴悉長用不切魚蓴等並冷水下若無蓴者春中可用蕪菁英秋夏可畦種芮菘蕪菁葉冬用薺菜以芼之蕪菁等宜待沸掠去上沫然後下之皆少著不用多多則失羹味乾蕪菁無味不中用豉汁於別鐺中湯煑一沸漉出滓澄而用之勿以杓抳抳

則羮濁過不清煑豉但作新琥珀色而已勿令過黑黑則鹻苦唯蓴芼而不得著葱𩞄及米糝菹醋等蓴尤不宜鹹羮熟即下清冷水大率羮一斗用水一升多則加之益羮清雋甜美下菜豉鹽悉不得攪攪則魚蓴碎令羮濁而不能好

食經曰蓴羮魚長二寸唯蓴不切鯉魚冷水入蓴白魚冷水入蓴沸入魚與鹹豉又云魚長三寸廣二寸半又云蓴細擇以湯沙之中破破鯉魚邪截令蓴准廣二寸

横盡也魚半體熟煮三沸渾下蓴與豉汁漬鹽

醋菹鵝鴨羮方寸准熬之與豉汁米汁細切醋菹與之

下鹽半奠下醋與菹汁

菰菌魚羮魚方寸准菌湯沙中出劈先煮菌令沸下魚又云

先下與魚菌菜糝葱豉又云洗不沙肥肉亦可用半奠之

笋思丑反䈊古可反魚羮䈊湯漬令釋細擘先煮䈊令煮沸

下魚鹽豉半奠之

鯉魚臛用極大者一尺已下不合用湯鱗治邪截臛葉

方寸半准豉汁與魚俱下水中與研米汁煮熟與鹽薑橘皮椒末酒鯉澀故須米汁也

鯉魚臛用大者鱗治方寸厚五分和煮如鯉臛與全米糝奠時去米粒半奠若過米奠不合法也

臉臟上力減反下初減反用豬腸經湯出三寸斷之決破切細熬與水沸下豉清破米汁葱薑椒胡芹小蒜芥並細切鍜下鹽醋蒜子細切將血奠與之早與血則變大可增米奠

鯉魚湯臛用大鯉一尺已上不合用淨鱗治及霍葉斜

截為方寸半厚二寸豉汁與魚俱下水中與白米糝煮熟與鹽薑椒橘皮屑米半奠時勿令有糝

鮑臛湯㷔徐廉反去腹中淨洗中解五寸斷之煮沸令變色出方寸分准熬之與豉清研汁煮令極熟葱薑橘皮胡芹小蒜並細切鍜與之下鹽醋半奠

蹔七艷反淡用肥鵝鴨肉渾米煮研為候長二寸廣一寸厚四分許去大骨白湯別煮蹔經半日久漉出淅其中杓迮去令盡羊肉下汁中煮與鹽豉將熟細切鍜胡芹

小蒜與之生熟如爛不與醋若無㯳用菰菌用地菌黑裹不中㯳大者中破小者渾用㯳者樹根下生木耳要復接地生不黑者乃中用米奠也

損腎用牛羊百葉淨治令白䪥葉切長四寸下鹽豉中不令大沸大熟則肕但令小卷止與二寸蘇薑末和肉漉取汁盤滿奠又用腎切長二寸廣寸厚五分作如上奠亦用入薑䪥別奠隨之也

爛熟爛熟肉諧令勝刀切長三寸廣寸半厚三寸半將

用肉汁中葱薑椒橘皮胡芹小蒜並細切鍜并鹽醋與之別作臛臨用寫臛中和奠有沈將用乃下肉候汁中小久則變大可增之

治羹臛傷鹹法取車轍中乾土末綿篩以兩重帛作袋子盛之繩繫令堅堅沈著鐺中須臾則淡便引出

蒸缹法第七十七 缹方九切

食經曰蒸熊法取三升肉熊一頭淨治煮令不闕熊半熟以豉清漬之一宿生秫米二升勿近水淨拭以豉汁濃者二

升漬米令色黄赤炊作飯以葱白長二寸一升細切薑橘皮各二升鹽三合合和之著甑中蒸之取熟蒸羊肫鵝鴨悉如此一本用猪膏三升豉汁一升合灑之用橘皮一升

蒸㹠法好肥㹠一頭淨洗垢煮令半熟以豉汁漬之生秫米一升勿令近水濃豉汁漬米令黄色炊作饙復以豉汁灑之細切薑橘皮各一升葱白三寸四升橘葉一升合著甑中密覆蒸兩三炊久復以猪膏三升合豉汁一升灑便熟也蒸熊羊如㹠法鵝亦如此

蒸雞法肥雞一頭淨治猪肉一斤香豉一斤鹽五合葱白半虎口蘇葉一寸圍豉汁三升著鹽安甑中蒸令極熟

無猪肉法淨焊猪訖更以熱湯遍洗之毛孔中即有垢出以草痛揩如此三遍疏洗令淨四破於大釜煮之以杓掠取浮脂別著甕中稍稍添水數數掠脂脂盡漉出破為四方寸臠易水更煮下酒二升以殺腥臊青白皆得若無酒以酢漿代之添水掠脂一如上法脂盡無復腥氣漉出板初於銅鐺中無之一行肉一行擘葱渾豉白鹽薑

擲如是次第布訖下水無之肉作琥珀色乃止恣意飽食亦不餶烏驛切乃勝燠肉欲得著冬瓜甘瓠者於銅器中布肉時下之其盆中脂練白如珂雪可以供餘用者焉

無豚法肥豚一頭十五斤水三升甘酒三升合煮令熟漉出擘之用稻米四升炊先裛薑一升橘皮二葉葱白三升豉汁涑餴作糝令周醬清調味蒸之炊一石米頃下之也

無鵝法肥鵝治解臠切之長二寸率十五斤肉秫米四升為糝先裝如無肫法訖以豉汁橘皮葱白醬清生薑

蒸之如炊一石米頃下之

胡炮普教切肉法肥白羊肉生始周年者殺則生縷切如細葉脂亦切著渾豉鹽擘葱白薑椒蓽撥胡椒令調適淨洗羊肚𦉆之以切肉脂內於肚中以向滿為限縫合作浪中坑火燒使赤腳灰火內肚著坑中還以灰火覆之於上更燃炊一石米頃便熟香美異常非著炙之例

蒸羊法縷切羊肉一斤豉汁和之葱白一升著上合蒸熟出可食之

蒸豬頭法取生豬頭去其骨煮一沸刀細切水中治之以清酒鹽肉蒸皆口調和熟以乾薑椒著上食之

作懸熟法猪肉十斤去皮切豬葱白一升生薑五合橘皮二葉秫三升豉汁五合調味蒸若七斗米頃下

食次曰熊蒸大剥大爛小者去頭脚開腹渾覆蒸熟擘之片大如手又云方二寸許豉汁煮秫米䪥白寸斷橘皮胡芹小蒜並細切鹽和糝更蒸肉一重間未盡令爛熟方六寸厚一寸奠合糝又云秫米鹽豉葱䪥薑切鍛

為胷内熊腹中蒸熟擘奠糝在下肉在上又云四破蒸令小熟宜肉糝用饙葱鹽豉和之下更蒸蒸熟擘糝在下乾薑椒橘皮糝在下豚蒸如熊鵝蒸去頭如豚

裹蒸生魚方七寸准又云五寸准豉汁煑秫米如蒸熊生薑橘皮胡芹小蒜鹽細切熬糝膏油塗箬十字裹之糝在上復以糝屈牖篸祖咸反之又云鹽和糝上下與細切生薑橘皮葱白胡芹小蒜置上篸箬蒸之既奠開箬楮邊奠上

毛蒸魚菜白魚鱝音賓魚最上淨治不去鱗一尺已還渾鹽豉

胡芹小蒜細切著魚中與菜並蒸又魚方寸准亦云五六寸下鹽豉汁中即出菜上蒸之奠亦菜上蒸又云竹籃䤆魚菜上又云竹蒸並奠

蒸藕法水和稻穰糟揩令淨研去節與蜜灌孔裏使滿溲蘇麪封下頭蒸熟除麪瀉去蜜削去皮以刀截奠之又云夏生冬熟雙奠亦得

脠腤煎消法第七十八

脠魚鮓法先下水鹽渾豉擘葱次下豬羊牛三種肉腤

兩沸下鮓打破雞子四枚寫中如瀹雞子法雞子浮便熟食之

食經脠鮓法破生雞子豉汁鮓俱煮沸即奠又云渾用豉奠訖以雞子豉怗去鮓沸湯中與豉汁渾葱白破雞子寫中奠二升用雞子衆物是停也

五候脠法用食板零拚雜鮓肉合水煮如作羹法

純蒸魚法一名無魚用鱝魚治腹裏去腮不去鱗以鹹豉葱白薑橘皮鮓細切合煮沸乃渾葱白將熟下酢又

云切生薑令長奠時葱在上大奠一小奠若大魚成治准此

腤雞一名缹雞一名雞臛以渾鹽豉葱白中截乾蘇微火炙生蘇不炙與成治渾雞俱下水中熟煑出雞及葱漉出汁中蘇豉澄令清擘肉廣寸餘奠之以煖汁沃之肉若冷將奠蒸令煖滿奠又云葱蘇鹽豉汁與雞俱煑既熟擘奠與汁葱蘇在上莫按下可增葱白令細也

腤白肉一名白焦肉鹽豉煑令向熟薄切長二寸半廣

一寸准長薄下新水中與渾葱白小蒜鹽豉清又䪥葉切長二寸與葱薑不與小蒜䪥亦可

腤豬法一名焦猪肉一名猪肉鹽豉一如缹白肉之法

腤魚法用鯽魚渾用軟體魚不用鱗治刀細切葱與豉葱俱下葱長四寸將熟細切薑胡芹小蒜與之汁色欲黑無醋者不用椒若大魚方寸准得用軟體之魚大魚不好也

蜜純煎魚法用鯽魚治腹中不鱗苦酒蜜中半和鹽漬

魚一炊久漉出膏油熬之令赤渾奠馬勒鴨消細研熬如餅臛熬之令小熟薑橘椒胡芹小蒜並細切熬黍米糝鹽豉汁下肉中復熬令似熟色黑平滿奠兎雉肉次好凡肉赤鯉皆可用勒鴨之小者大如鳩鴿色白也鴨煎法用新成子鴨極肥者其大如雉去頭爛治却腥翠五藏又淨洗細剉如籠肉細切葱白下鹽豉汁炒令極熟下薑椒末食之

菹緑第七十九

食經曰白菹鵝鴨雞白煮者鹿骨斫為准長三寸廣一寸下杯中以成清紫菜三四片加上鹽醋和肉汁沃之又云亦細切須加上又云准訖肉汁中更煮亦啖少與米糝凡下醋下紫菜滿奠焉

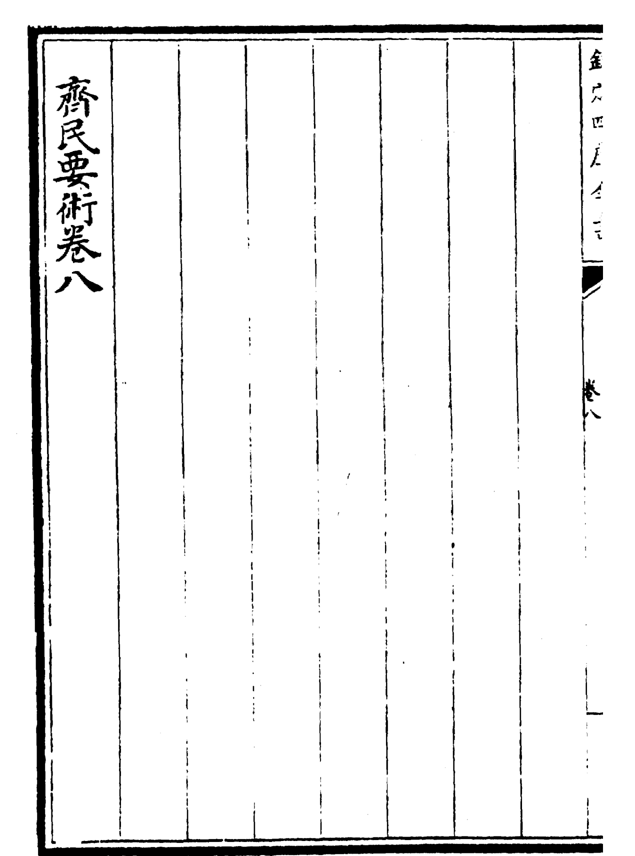
菹肖法用豬肉羊肉鹿肥者䪥葉細切熬之與鹽豉汁細切菜菹菜細如小蟲絲長至五寸下肉裹多與菹汁令酢

蟬脯菹法搥之火炙令熟細擘下酢又云蒸之細切香

菜置上又云下沸湯中即出擘如上香菜蓼法
緑肉法用豬雞鴨肉方寸准熬之與鹽豉汁煮之葱薑
橘胡芹小蒜細切與之下醋切肉名曰緑肉豬雞名曰
酸
白瀹瀹煑也音藥肫法用乳下肥肫作魚眼湯下冷水和之
擘肫令淨罷若有麤毛鑷子拔去柔毛則剔之茅蒿葉
揩洗刀刮削令極淨淨揩釜勿令渝釜渝則肫黑絹袋
盛肫酢漿水煑之繫小石勿使浮出上有浮沫數掠去

兩沸急出之及熱以冷水沃豚又以茅蒿葉揩令極白淨以少許麵和水為麪漿復絹袋盛犹繫石於麪漿中煑之掠去浮沫一如上法好熟出著盆中以冷水和煑肫麪漿使煖煖於盆中浸之然後擘食皮如玉色滑而且美

酸肫法用乳下肫燖治訖并骨斬臠之令片別帶皮細切葱白豉汁炒之香微下水爛煑為佳下粳米為糝細擘葱白并豉汁下之熟下椒醋大美



齊民要術卷八

謹案卷七第二頁前三行楸任方章者千枚也刊本任方訛木千千訛大並據漢書貨殖傳注及抄宋本改

第二頁前五行淮北滎南齊河之間千樹楸案齊河史記漢書貨殖傳並作河濟此疑訛

第二頁前六行一鍾受六斛四斗刊本闕受字據抄宋本及漢書貨殖傳注補

第二頁後五行舊將作大匠掌材者曰章曹掾刊

本材者訛於著曰訛日並據抄宋本及史記正

義貨殖傳注改

第四頁前四行富何卒耕水窟刊本脫富字窟字

下又闕一字並據抄宋本增補

第六頁前八行頗使蟲類絶蹤刊本蟲訛出據抄

宋本改

第六頁後五行曬經五日許刊本曬訛曠據抄宋

本改

第六頁後七行白中擣令碎刋本擣譌受據抄宋本改

第七頁前一行淘米刋本米譌水據抄宋本改

第七頁前二行悉用河水佳也刋本河譌此據抄宋本改

第八頁後二行酒味輕香實勝刋本勝譌暘據抄宋本改

第八頁後六行看麥多少刋本看譌者據抄宋本改

第十二頁前八行然須善候麴勢刊本善訛蓋據
抄宋本改
第十二頁後五行必須厚茹甕覆蓋刊本必訛未
據抄宋本改
第十二頁後八行一切無忌刊本忌刊已據抄宋本改
第十四頁前七行令饙上水刊本水下仍衍水字
抄宋本刪
第十四頁後四行皆須候麴蘖強弱增減耳刊本

糵訛蘗據抄宋本改

第十六頁前六行著甕中刊本著訛者據抄宋本改

第十六頁前八行經宿米消刊本米訛末據抄宋本改

第十九頁前七行可作麴具殺米多少刊本麴具訛其麴據抄宋本改

第二十頁後四行以九月九日刊本脫以字日字

下仍衍日字據抄宋本增删

第二十二頁後八行時于甕中和粉痛拌刊本脫和字據抄宋本增

第二十三頁前五行欲似石灰酒色似麻油甚釅刊本石灰訛灰石釅訛釀並據抄宋本改

第二十五頁前五行收水浸麴一斗麴用水七斗刊本收字下脫水字斗字下闕二字又六行米足便休刊本休訛體並據抄宋本增改

第二十五頁後一行殺麴末一斗刊本末訛米據抄宋本改

第二十七頁前二行温中下氣刊本脱温字據抄宋本增

第二十八頁前四行著日中七日熟刊本日下闕中字據抄宋本補

第三十頁前一行作當梁酒法刊本酒法訛洒法據抄宋本改

第三十一頁後四行輒取五升刋本取訛使據抄

宋本改

第三十一頁後七行飲之即迴刋本即迴訛迴即

據抄宋本改

卷八第二頁前五行氣餾好熟刋本餾訛脯據抄

宋本改

第二頁後二行一日曝之案今本孟子作暴與此

異

第二頁後五行以甘水沃之令上恒有游水刊本沃訛泛游訛淛並據抄宋本改

第二頁後八行投水中令消盡刊本消訛清據抄宋本改

第三頁前三行白如珂雪刊本雪訛雲據抄宋本改

第五頁前七行醬亦然也刊本亦訛邪據抄宋本改

第七頁後二行盖魚腸醬也刊本盖訛置據抄宋本改

第八頁前四行風則壞而不美也刊本脱風字據抄宋本增

第八頁前六行慎風如前法刊本慎訛值據抄宋本改

第八頁後一行車轍中乾土刊本車轍訛磚瓤據抄宋本改

第八頁後三行直置勿攪之刋本勿訛㘞據抄宋本改

第八頁後八行饙黍亦不得人啖刋本饋黍訛貴添據抄宋本改

第九頁前一行隨甕大小刋本甕訛飯據抄宋本改

第九頁後三行麴多則醋不美刋本麴訛麪據抄宋本改

第九頁後五行以麴拌之刋本麴訛麺據抄宋本改

第九頁後八行必須收藏刋本收訛取據抄宋本改

第十頁前四行看水清攪而嘗之刋本清刋消據抄宋本改

第十一頁前二行便壓之如壓酒法刋本壓並訛睡據抄宋本改

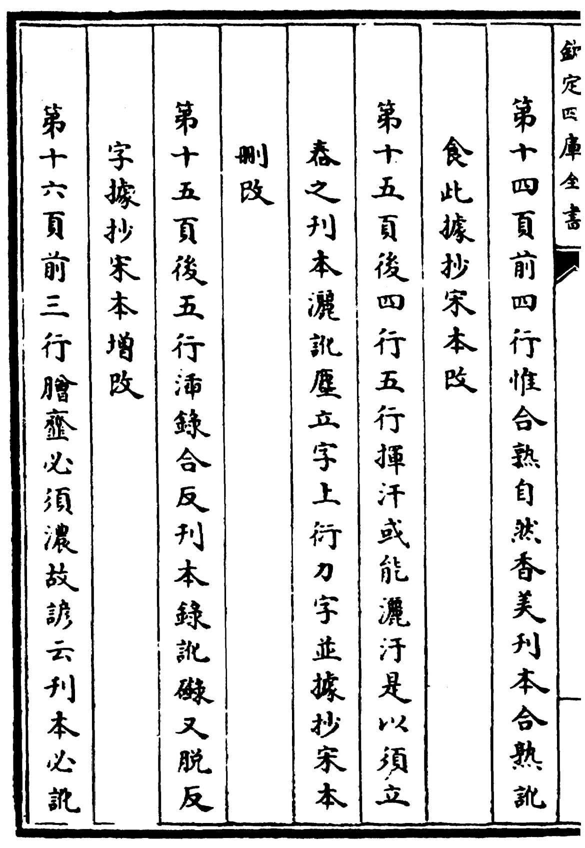
第十一頁後一行乃把取簍中淳濃者刋本簍訛復據抄宋本改

第十二頁前三行水沃著甕中刊本沃訛汰著訛則並據抄宋本改

第十二頁後七行四月四日可作酢刊本脫四日二字據抄宋本增

第十三頁前六行生熟難均故也刊本熟訛熱據抄宋本改

第十三頁前七行傷熟則豆爛刊本熟訛熱據抄宋本改



第十四頁前四行惟合熟自然香美刋本合熟訛
食此據抄宋本改

第十五頁後四行五行揮汗或能灑汙是以須立
春之刋本灑訛壓立字上行刀字並據抄宋本
刪改

第十五頁後五行湎錄合反刋本錄訛磟又脫反
字據抄宋本增改

第十六頁前三行膾齏必須濃故諺云刋本必訛

金謗訛訣並據抄宋本改

第十六頁後八行沉之於美醬中刊本醬訛替據

抄宋本改

第十七頁前八行任食中始可啜刊本任訛佳中

訛之並據抄宋本改

第十八頁前八行對魚畢刊本對魚訛削去據抄

宋本改

第二十一頁後四行拔引去腥刊本拔訛扳據抄

宋本改

第二十三頁前六行作鉋葉羨法刋本葉訛菜據

抄宋本改

第二十四頁後一行細切薑及擿皮各半刋本闕

薑字據抄宋本補

第三十四頁前五行鹺葉訛法酒據抄宋本訛菜據

抄宋本改



總校官庶吉士臣侍朝

校對官庶吉士臣徐如澍

謄録監生臣張孝基